موسوعة الأسرة

في

الحلوى

والمشروبات والتورتة والجاتوه

إعداد

أمانى حسين



موسوعة الأسرة

في

الحلوى

والمشروبات والتورته والجاتوه

بسم الله الرحمن الرحيم

سيدتي :

مقدمة

بعد أن قدمت اليكى كتاب موسوعة الأسرة فى أعداد فن إعداد المائدة والولائم أقدم لكى الآن كتاب الحلويات الشرقية والغربية لاعداد وجبات سهلة وشهية تتناسب مع وقتك ويومك.

ففى هذا الكتاب أقدم لكى حلويات مختلفة لجميع المناسبات السعيدة منهـا تورتات وجـاتوهات وأنواع البـسكوتات المختلفـة وطرق عـمل المربات والمشـروبات الخـفـيـفـة وانواع الالماسيـة والبـودنغ وطرق زخـرفـة التـورتات والجاتوهات وكيفية عمل الحلوى المختلفة بالطرق المختصرة والسهلة الاعداد .

لذلك أرجـو أن أكـون عند حـسن ظنك بي وبالاطبـاق الحلوى التى تسعد اسرتك وتوفر مجهودك بأسهل الطرق واتقناها .

فسوف اقدم لكى كيفية عمل الكريمات المحلية والعالمية التى تصنعيها بيديكى للجاتوهات والتورتات للتجميل ودائماً أتمنى لكى الهنا والراحة فى إعداد الحلويات التى تسعد اسرتك وأن أكون قد وفقت فى إعدادها فلكى منى كل الهنا .

المؤلفة

معلومات تهمك

البيكنج بودر والفانيليا :

طريقة حفظها أن تكون فى مكان خالى من الرطوبة وعند استعمال أى نوع من الحلوى التى بها البيكنج بودر فراعى أن يدخل الفرن سريعاً .

المعطرات :

مثل ماء الورد والزهر للحلوى والفانيليا للحلوى والبسكوتات والكيكات

مثل ماء الورد والزهر للحلوى والفانيليا للحلوى والبسكوتات والكيكات فالفانيليا سريعاً ما تذوب أما ماء الورد والزهر فهى تستخدم فى أنواع الفاكهة مثل البرتقال والليمون لتعطى طعاماً شهى ورائحة كريمة .

الفواكه :

يجب أن تكون طازجة وسليمة خالية من التعفيص والهرس فإذا كانت ناقصة النضج فضعيها فى أكياس بعيداً عن الثلاجة حتى يتم نضجها وراعى عدم وضع الموز فى الثلاجة لأنه سريع ما يفقد قيمته ويسود لونه ويطرى سريعاً .

الكريمات :

عند وضع الكريمة راعى أن تقلبيها بخفة بمضرب حتى لايحدث لها أي كلاكيع مثل كريمات الشانتيه لكى تحصلى على كريمة اللبن أيضا عليكى بغليانه عدة مرات واتركيه فى الثلاجة ثم اقشطى الوجه لتحصلى على الكريمة .

انسب الحلوي:

هى التى تكون طازجة مثل الفواكه الطازجة وليست الموجودة فى انواع الجاتوهات أو التورتات لأنها مصنوعة منذ فترة طويلة فى المحلات لذلك راعى أن تكون الحلوى طازجة مثل البليلة فهى وجبة مملوءة بالغذاء الصحى.

طريقة وضع الحلويات :

راعى أن تكون فى أطباق مزخرفة بالدانتيل أو المفارش الورقية التى تعطى جمال للطبق .

المربات :

لابد أن تكون البرطمانات محكمة الغلق وخالية من أى روائح اخرى ومعقمة بالماء الساخن وتستحمل وضع المربات ساخنة بحيث لاتنكسر .

الألوان :

راعى أن تكون الوان صحية وسليمة للصحة العامة لأنها تستخدم فى الفطائر والتورتات لذلك راعى أن تكون صحية وسليمة .

بعض العناصر الغنية بالفيتامينات والدهون والبروتين
في الحلوي وقليل من الفواكه

الحلوي	فيتامين ا	فيتامين ب	فيتامين ج	فيتامين د	البروتين	الدهن	الكربوهيدرات	الحديد	الفوسفور	الكالسيوم
السكر	*	*	*	*	*	*	***	*	*	*
العسل	**	*	*	**	*	***	*	*	*	*
المربي	*	*	*	*	*	*	***	**	*	*
القشدة	*	*	*	*	*	*	**	*	*	*
البليلة	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
الفطائر	*	***	*	*	**	**	*	*	**	**
الجزر	*	***	*	*	***	**	**	**	**	***
الموز	**	***	*	*	**	**	**	*	**	*
عصير القصب	*	***	*	*	**	**	**	*	**	**
العنب	*	*	*	*	*	*	**	*	*	*
البندق	*			*	*	*	*			*
الفول السوداني	*	*	*	*	*	*	***	*	*	*

* تعنى قدر معقول
* تعنى قدر أكبر .
تعنى قدر أكبر وأكثر للقيمة الغدائية



ترتيب المائدة

ترتيب مائدة الحلوى

تقدم انواع الحلويات بعد تناول الطعام وقبل تقديم الفواكه ويمكن تقديمها مع أي نوع من المشروبات الخفيفة الحلوى الطعم .

١ - **الحلوى** التى تقطع بالسكين راعى أن تكون فى طبق مجمل بالمفرش الورقى وضرورة وضع السكين فى الطبق ليسهل عليكى تقطيعها بدون خجل

٢ - **الحلوى** التى تأكل بالملعقة لابد من وضع الملعقة فى الطبق وعند الأكل منها راعى الا تضعى الملعقة مرة أخرى فى الطبق ولكن ضيعها فى طبق آخر .

٣-**راعى أن تقطعى الحلوى فى السرفيس الكبير** ثم تقدمى للضيوف فى أطباق صغيرة مع وضع الشوكة معها وتوضع على يمين الطبق.

٤ - **راعى أن تقدمى الحلوى إلى الاكبر سناً** فهذا النظام البروتيكول السليم .

٥- **إذا كان بالحلوى بذور** فراعى أن تأكل الحلوى وتبعد البذور عن الطبق بدون أن تستخدمى يديكى فى ابعادها بل بالملعقة حتى لاتكونى محط نظر الآخرين .

٦- **إذا قدمتي ايس كريم** فراعى أن تضيعه فى كؤوس تحتها اطباق غيرة وبجوارها الملعقة ومجملة بالكريمات أو الفواكه المشكلة على وجه الكأس لتعطى منظر جميل للضيف .

الكميت

الكيكات

يجب اتباع الخطوات الآتية حتى تحصلى على كيكة صحيحة وسليمة :

١ – دهن الوعاء المخصص بالزبد ورش الدقيق .

٢ – تسخن الفرن قبل دخول الكيك.

٣ – اتباع الخطوات السليمة.

٤ – دخول الكيك مباشرة إلى الفرن حتى لايتخللها الهواء.

٥ – ان تكون حرارة الفرن متوسطة حتى لايحترق الكيك.

٦ – عدم فتح الفرن على الكيك اثناء النضج حتى لاتهبط.

٧ – يجب أن تكون عجينة الكيك مستديرة أو مستطلية أو فى قوالب صغيرة .

٨ – استخدام الكيلا المناسب مع المقادير.

٩ – ضرورة دعك الزبد جيداً مع السكر حتى يصبح مثل الكريمة .

١٠ – ضرب البض مع الفانيليا مع الاستمرار فى التقليب الجيد .

١١ – ضرورة وضع البيكنج بودر إلى الدقيق مع ذرة الملح .

١٢ – ضرورى أن تصبح العجينة متماسكة لا هى لينة ولاهى يابسة.

١٣ – ضرورة وضع الكيك مباشرة فى الفرن وعدم فتح الفرن عليها.

١٤ – عدم تقطيع الكيك وهى ساخنة ولكن تترك لتبرد ثم تقطع .

الكيك الاقتصادي

المقادير :

- ٣ كوب دقيق
- ٣ ملعقة بيكنج بودر
- ٣ بيضات
- بشر قشرة برتقالة
- ١ كوب سكر
- فانيليا
- كوب كبير عصير برتقال
- ٣ ملعقة سمن

الطريقة :

١- يدعك السمن مع السكر حتى يصير هشاً
٢- يضاف البيض والبيكنج بودر والفانيليا وبشر قشرة البرتقال مع التقليب المستمر
٣- يضاف الدقيق وعصير البرتقال أيضا مع التقليب المستمر
٤- تدهن صينية ويصب فيها الخليط .
٥- تخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج وعندما تبرد تقطع وتقدم.

كيك بحلقات البرتقال

المقادير :

- ٣ بيضات
- ثلث أرباع كوب سمن
- إثنين ونصف كوب دقيق
- ١ كوب سكر
- ٢ ملعقة بيكنج بودر
- فانيليا
- بشر وعصير برتقال
- حلقات برتقال دائرية

الطريقة :

١ – يقشر البرتقال ويفضل أبو صرة ثم يقطع حلقات دائرية وتنتزع البذور .

٢– وتتبع نفس الطريقة السابقة فى الكيك .

٣– وترص حلقات البرتقال وفوقها عجينة الكيك وتخبز وعند النضج وتترك لتبرد ثم تقطع .

كيكة بدون دقيق

المقادير :

- ٣ كوب نشا
- ١ كوب سكر
- نصف ملعقة بيكنج بودر
- ١ كوب سمن
- ٤ بيضات
- فانيليا

الطريقة :

١- يضرب السمن مع السكر حتى يصير هشاً.

٢- يضيف البيض والنشا والفانيليا والبيض وتقلب جيداً.

٣- توضع فى الفرن حتى تنضج وتقدم .

كيك الشيكولاته

المقادير :

- إثنين ونصف كوب دقيق
- نصف كوب لبن
- كوب ونصف سكر
- بيكنج بودر
- كوب سمن
- ٤ بيضات
- ٢ ملعقة شيكولاته
- فانيليا

الطريقة :

١- يحقق السمن مع السكر حتى يصبح مثل الكريمة .

٢- يضرب البيض ثم يضاف إلى الخليط السابق مع وضع الفانيليا.

٣- يضاف اللبن ويقلب الخليط جيداً مع إضافة الدقيق والبيكنج بودر.

٤- وتقسم العجينة قسمين.

٥- يضاف الشيكولاته إلى جزء منها .

٦- يدهن قالب طولى بالسمن يوضع جزء من العجينة البيضة وجزء من العجينة الشيكولاته بالتبادل.

٧- تخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج .

٨- بعد النضج تترك لتبرد ثم تقطع البقسماط وتقدم .

كيكة التفاح

المقادير:

- ٣ أو ٤ كوب دقيق
- ٢ كوب سكر
- ٢ ملعقة قرفة
- باكو بيكنج بودر
- فانيليا
- نصف كيلو تفاح
- ٤ بيضات
- كوب لبن
- ثلث أرباع كوب سمن

الطريقة :

١- نضرب السمن مع السكر حتى يصبح كالكريمة .

٢- نضيف البيض والفانيليا والقرفة واللبن والدقيق جزء جزء مع

التقليب على ناحية واحدة .

٣- تقشر التفاح فى العجينة قطع صغيرة وتكون لينة.

٤- نضع فى الصينية ترنشات التفاح من تحت ثم تصب العجينة فوق التفاح .

٥- تخبز فى الفرن مدة نصف ساعة حتى تنضج.

٦- عند تمام النضج تترك لتبرد ثم تقطع وتقدم مع الشاى.

كيك العسل الأسود

المقادير :

- ٥ بيضات
- كوب سكر
- كيلو دقيق
- ٢ ملعقة صغيرة ملح
- ملعقة صغيرة فانيليا
- كوب سمن
- كوب عسل اسود
- ملعقة بيكربونات الصودا
- ملعقة كبيرة قرفة
- ربع ملعقة قرنفل مفرى

الطريقة :

١- يدعك الزبد أو السمن مع السكر ثم يضاف صفار البض والفانيليا .

٢- ثم يضاف الدقيق المنخول إلى بيكربونات الصودا وذرة الملح والقرفة والقرنفل .



كيك الشيكولاته

٣- يخلط الجميع جيداً ثم يضاف اليهم بياض البيض المضروب مع التقليب الخفيف حتى نحصل على عجينة مناسبة مع إضافة العسل الاسود.

٤- تصب العجينة فى قوالب صغيرة مدهونة بالسمن.

٥- تخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج وتترك حتى تبرد تماماً وتقلب فى طبق التقديم حيث تقدم باردة .

كيك بدون بيض

المقادير:

- كوب دقيق
- ربع كوب زبد
- ملعقة بيكنج بودر
- نصف كوب سكر
- نصف كوب ماء
- ملعقة صغيرة قرفة
- ربع كوب زبيب
- ربع كوب جوز هند

الطريقة:

١- نضع الزبد مع الماء والسكر والقرفة وترفع على النار حتى تغلى ويذوب السكر ثم تترك لتبرد.

٢- نضع الدقيق مع الخميرة وجوز الهند وازبيب ويقلب جيداً.

٣- يضاف الدقيق على دفعات مع التقليب المستمر حتى يمتزج جيداً .

٤- يصب الخليط فى الصينية ويسوى سطحها .

٥- تخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج .

٦- بعد تمام التضج تترك لتبرد ثم تقطع وتقدم .

كيك جوز الهند

المقادير:

- ٢ كوب دقيق
- ٢ بيضة
- ٢ ملعقة بيكنج بودر
- كوب لبن
- نصف كوب سمن
- كوب جوز هند
- ملعقة فانيليا

للشربات :

٢ كوب سكر - كوب ماء - عصير ليمونة .

الطريقة :

١ - يذاب السكر فى الماء على النار حتى يغلى ويضاف عصير الليمون ويترك يعقد ثم يبرد .

طريقة الكيك :

١ - يدعك السمن مع السكر حتى يبيض لونه

٢ - يضاف البيض ،الفانيليا إلى الخليط السابق مع التقليب .

٣- يضاف الدقيق إلى البيكنج بودر وجزء من جوز الهند ويخلط جيداً .

٤- يضاف اللبن بالتدريج مع استمرار التقليب.

٥- يصب الخليط فى صينية مدهونة بالسمن.

٦- تخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى ينضج.

٧- فور خروجها من الفرن تسقى بالشربات وهى ساخنة ويجمل الوجه بباقى كميةجوز الهند وتترك لتبرد ثم تقدم .

كيكة الكمثري

المقادير:

- ٤ وحدات كمثرى
- ٢ كوب دقيق
- ثلث أرباع كوب زبد
- ٢ كوب سكر
- فانيليا
- ليمونة
- ٢ بيضة

الطريقة:

١- تقشر الكمثرى وتقطع طولياً ثم تنزع البذور

٢- توضع فى السكر والفانيليا وقليل من الماء

٣- توضع على النار حتى تغلى ثم تترك

٤- ثم نضع الدقيق ويكسر فيه البيض مع إضافة السكر والزبد وليمونة.

٥ - تعجن جيداً حتى تختلط المقادير

٦- تشكل العجينة وتلف بورقة وتترك فى الثلاجة نصف ساعة

٧- عند اخراجها يفرد جزء فى الصينية ثم توضع الكمثرى فى الوسط ثم فرد العجينة المتبقية ثم تقطع مع تخريم العجينة حتى لاتنتفخ.

٨- تخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج.

٩- بعد النضج تترك لتبرد ثم تقطع وتقدم .

كيك دندي

المقادير:

- ربع كيلو زبد
- ثلث كيلو دقيق
- نصف كوب فواكه مسكرة
- ربع كيلو سكر بودرة
- ٨ بيضات
- نصف كوب زبيب
- ملعقة بيكنج بودر
- ملعقة فانيليا
- ٢ ملعقة كبيرة لوز مقطع انصاف بالطول

الطريقة:

١- يخفق الزبد جيداً ثم يضاف إليه السكر بالتدريج مع استمرار الخفق حتى يصبح الخليط مثل الكريمة المخفوقة .

٢- يضرب البيض قليلا ويضاف الفانيليا ثم يضاف إلى الخليط السابق مع التقليب حتى يتجانس الخليط كله . ثم يضاف الزبيبى

والفواكه مع استمرار التقليب .

٣- يضـاف البـيكنج بودر إلى الدقـيق وينخل ثم يضـاف إلى المزيج السابق بالتدريج مع استخدام التقليب الجيد حتى لاتتكون كتل وإذا لزم الأمر يمكن إضافة قليل من اللبن .

٤- تصب العجينة بعد ذلك في القلب المدهون بالسمن أو الزبد ثم يرص على وجه انصاف اللوز بشكل دائرى جميل زو حسب الذوق ويدهن وجه الكيكة بياض البيض .

٥- تخبز فى فرن حار لمدة عشر دقائق ثم تخفف الحرارة إلى المتوسط

٥- تخبز فى فرن حار لمدة عشر دقائق ثم تخفف الحرارة إلى المتوسط أو الهادئة حتى تنضج فى حوالى ٣٥ دقيقة.

٦- بعد النضج تقلب فى طبق التقديم ثم تترك حتى تبرد تماما ثم تقطع وتقدم .

كيك مادلين

المقادير:

- ٨ ملاعق كبيرة دقيق
- ٨ ملاعق كبيرة زبد
- ٨ ملاعق كبيرة سكر بودرة
- ٤ بيضات
- ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- ملعقة فانيليا
- ذرة ملح

الطريقة :

١ – يضرب البيض جيداً مع الفانيليا.

٢ – يخفق الزبد مع السكر جيداً حتى يصبح مثل الكريمة ثم يضاف إلى البيض .

٣ – يضاف الملح والبيكنج بودر إلى الدقيق وينخل الخليط ثم يضاف الدقيق إلى الخليط السابق بالتدريج مع استمرار التقليب الجيد حتى يمتزج الخليط ولا تتكون كتل فيه .

٤ – تحضر مجموعة قوالب الكيك الصغيرة المدهونة بالسمن بحيث تكون القوالب عميقة ويصب بها العجين.

٥ – ثم تخبز في فرن هادئ الحرارة مدة ربع ساعة حتى يحمر وجهها وتنضج.

٦ – تقلب على منخل سلك وتترك حتى تبرد كما يمكن تجميل وحدات الكيك بدهن الوحدات بالمربى الساخنة ويفضل مربى الفراولة والمشمش ثم يرش بمبشور جوز الهند .

٧ – يمكن تجميل الوحدات بالكريمة أو أى فواكه مسكرة حسب الرغبة وتقدم باردة .

كيك هولندي

المقادير :

- ربع وكوب سمن
- نصف وكوب دقيق
- خميرة
- ٢ ملعقة قرفة
- كوب سكر

للتثليج :

- ربع كوب زبد
- بياض بيضة
- ربع كوب لوز مفروم

الطريقة :

١ - يعجن الدقيق بالزبدة والخميرة جيداً

٢ - نضيف السكر والقرفة وذرة الملح بالتدريج حتى نحصل على عجينة لينة.

٣- تخليط مقادير التثليج.

٤ - تفرد العجينة فى القالب ثم توضع مقادير التثليج على الوجه.

٥- تخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ثم تقسم وتقطع وتقدم.

كيكية الزبادي

المقادير:

- واحد وثلث كوب دقيق
- ٢ ملعقة سمن
- نصف ملعقة بيكنج بودر
- ثلث كوب سكر ناعم
- ٢ بيضة
- فانيليا

الحشو:

- جيلى فراولة
- كوب كريمة
- ٢ كوب زبادى
- نصف كيلو فراولة
- ثلث أرباع كوب سكر
- ٣ ملعقة ماء

الطريقة:

تخلط جميع المقادير وتضرب بالمضرب حتى تصبح كالكريمة الثقيلة.

طريقة الكيك:

١- نضع الدقيق مع السكر والسمن والبيكنج بودر ويخلط جيداً

٢- نضيف البيض ويقلب ويوضع فى الصينية وتخرم بالشوكة.

٣- تترك لمدة نصف ساعة فى الفرن حتى تنضج.

٤- نضع الحشو السابق على الكيك وتدخل الثلاجة لمدة يوم.

٥- ثم بعد ذلك تقطع وتقدم .

كيكة البسطا فلوراً

المقادير:

- ٤ بيضات
- كوب سكر
- نصف باكو بيكنج بودر
- كوب سمن
- ٣ كوب دقيق
- فانيليا

الطريقة:

١- يضرب السمن مع السكر جيداً ثم يضاف البض والفانيليا

٢- ينخل الدقيق والبينكج بودر ويضاف إلى الخليط مع التقليب جيداً.

٣- يوضع الخليط فى صينية مدهونة .

٤- توضع المربى فوق العجينة ويستحسن مربى المشمش ثم تعمل صوابع من العجينة فوق المربى على هيئة مربعات وتخبز فى الفرن حتى تنضج .

كيك بدقيق الذرة

المقادير:

- ٣ كوب دقيق ذرة
- كوب دقيق عادى
- ملعقة فانيليا
- ملعقة بيكنج بودر
- ٣ بيضات
- كوب سمن
- ٢ كوب سكر
- قليل من اللبن

الطريقة :

١ - يضرب السمن مع السكر جيداً حتى يصير هشاً .

٢ - يضرب البيض والفانيليا ثم يضاف إلى خليط السكر ويقلب جيداً.

٣- يضاف الدقيق والبيكنج بودر إلى الخليط السابق مع التقليب ويضاف اللبن عند اللازم للحصول على عجينة سهلة .

٤- تصب فى قالب الكيك المدهون بالسمن.

٥- تخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى ينضج وتقطع .

المحتويات

الجاتوهات

جاتوه الشيكولاته

المقادير:

- كوب لبن
- بياض ٤ بيضات
- كوب سكر ناعم
- فانيليا
- كوب وربع دقيق
- ملعقة بيكنج بودر
- صفار ٤ بيضات
- ذرة ملح

الطريقة:

١- يضاف الدقيق مع ذرة الملح والبيكنج بودر ويقلب.

٢- يضرب صفار البيض والسكر والفانيليا مع التقليب المستمر.

٣- يضاف الدقيق إلى اللبن ويقلب.

٤- يضرب زلال البيض حتى يبيض لونه.

٥- يضاف زلال البيض إلى اللبن مع التقليب .

٦- تصب فى صينية حتى تنضج وتقلب على ورقة مرشوشة بالسكر وتقطع الحواف.

٧- تشق الواحدة نصفين وتحشى بالشيكولاته السائلة مع تجميل الوجه ايضا بالشيكولاته وترص وتقدم مع القهوة .

جاتوه الزيت

المقادير :

- ٤ كوب دقيق
- إثنين ونصف كوب سكر
- بيكنج بودر
- كوب زيت
- ٨ بيضات
- نصف كوب ماء
- فانيليا
- بشر ليمونة

الطريقة :

١- نضع الدقيق والسكر مع البيكنج بودر والملح .

٢- يضرب صفار البيض مع الزيت وبشر الليمون والفانيليا.

٣- يضرب بياض البيض إلى المزيج السابق مع التقليب .

٤- يصب الخليط فى قالب الجاتوه.

٥- تخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج.

٦- بعد النضج وتقدم فى طبق مزخرف بالدانتيل .

جاتوه الزبيب

المقادير:

- ٤ كوب دقيق
- نصف بيكنج بودر
- ذرة ملح
- كوب زيت
- كوب ماء
- كوب لبن

- ٢ كوب سكر
- بياض ٨ بيضات
- ملعقة صغيرة تارتار

الطريقة :

١- يضرب الزيت مع الماء واللبن حتى يصبح لزجا ثم يضاف الدقيق والبيكنج بودر وذرة الملح ويقلب الخليط جيداً

٢- تضرب زلال البيض مع ملعقة الكريم تارتار حتى تصبح جامدة .

٣- يضاف السكر إلى زلال البيض ويضرب حتى يتجمد.

٤- يضاف الخليط السابق إلى بقية المواد مع التقليب .

٥- يصب الخليط فى القالب ويدخل الفرن لمدة نصف ساعة حتى ينضج

٦- عند النضج تشق كل وحدة وتحشى بالكريمة ثم وضع الزبيب وتقفل مرة أخرى وتقدم.

الجاتوه الذهبي

المقادير:

- ٢ كوب دقيق جاتوه
- كوب وربع سكر
- إثنين ونصف ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- ملح
- كوب لبن
- نصف كوب سمن
- ملعقة عصير ليمون
- فانيليا
- صفار ٤ بيضات

الطريقة :

١- ينخل الدقيق والسكر والبيكنج بودر والملح ثم يضاف اللبن ثم السمن والفانيليا وعصير الليمون .

٢- يقلب الخليط حتى يصبح لزجا فقط ثم تخفق بمضرب البيض أو الخلاط مدة دقيقتين.

٣- تضاف الكمية المتبقية من اللبن مع صفار البيض وتخفق مدة دقيقتين ثم تضاف إلى خليط العجين وتقلب حتى يمتزج الجميع.

٤- يصب الخليط فى ٢ صينيةبالتساوى قطر الوحدة ٢٠ سم وتسوى الاوجه والاحراف وتخبز فى الفرن المحمى قبل دخول الصوانى مدة نصف ساعة .

٥- تقلب صينية فوق الأخرى بعد النضج مع حشو ما بينهما بصلصة الشيكولاته .

جاتوة الكاكاو

المقادير :

- ٤ ملعقة سكر
- ٤ ملعقة زبدة
- ٤ ملعقة دقيق
- ٢ ملعقة كاكاو
- بشر ليمون

الطريقة :

١ – يضرب البيض مع الفانيليا جيداً.

٢ – يضاف السكر إلى الخليط السابق مع الضرب حتى يصير هشاً.

٣ – نضيف الديق مع الكاوكا والبيكنج بودر والفانيليا ويخلط جيد .

٤ – تخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى ينضج.

٥ – بعد النضج تجمل بالشيكولاته أو المربى وتقدم.

جاتوه البرتقال

المقادير:

– ٦ كوب دقيق	– ذرة ملح
– نصف باكو بيكنج بودر	– ٦ بيضات
– كوب زبد	– كوب عصير برتقال
– كوب ماء	– عصير ليمون

الطريقة :

١ – نضع الدقيق والبيكنج بودر وذرة الملح ويحمى الفرن.

٢ – يبشر قشر البرتقال فوق السكر مع إضافة الزبدة ويضرب جيداً حتى يذوب السكر ويصبح لزجا.

٣ – يضاف البيض على مراحل مع الضرب .

٤ – يضاف خليط الدقيق إلى خليط الزبد مع إضافة عصير الليمون والماء .

٥- يصب فى قوالب مدهونة بالسمن.

٦- تخبز فى فرن نصف ساعة حتى ينضج ويحشى بحشو البرتقال ويقدم .

جاتوه بالفواكه

المقادير:

- أربع ونصف كوب دقيق
- إثنين ونصف كوب سكر
- ملعقة كربونات الصودا
- ذرة ملح
- بيكنج بودر
- إثنين وربع كوب ماء
- كوب سمن
- ٤ بيضة
- فانيليا

الحشو:

سلطة فواكه

الطريقة :

١- يخلط الدقيق والسكر وذرة الملح مع إضافة البيكنج بورد .

٢- يضرب بياض البيض مع الفانيليا حتى يجمد.

٣- نضع الدقيق والسمن والماء وصفار البيض ويضرب جيداً.

٤- يضرب الخليط جيداً مع إضافة بياض البيض .

٥- يصب فى قوالب الجاتوه وتخبز فى فرن متوسط الحرارة.

٦- بعد النضج تشق كل واحدة نصفين وتحشى بالفواكه المشكلة المقطعة رفيعاً مع وضع طبقة كريمة معها وتقفل .

٧- توضع على الوجه طبقة كريمة مع وضع قطع الكريز على الوجه ويقدم .

جاتوه الكريمة

المقادير :

- ٤ كوب دقيق
- ٢ كوب كريمة
- إثنين ونصف كوب سكر
- فانيليا
- ذرة ملح
- نصف بابيكنج بودر
- كوب ماء
- بياض ٦ بيضات

الطريقة :

١- نضيف الدقيق مع ذرة الملح والبيكنج بودر.

٢- تضرب الكريمة حتى تجمد مع إضافة السكر والماء والفانيليا على دفعات مع التقليب .

٣- يضرب بياض البيض حتى يجمد ويضاف إلى الكريمة .

٤- يضاف خليط الدقيق إلى الخليط السابق.

٥- يصب الخليط في قوالب الجاتوه.

٦- تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى ينضج.

٧- يجمل بالمربى على الوجه والسوداني ويوضع في الثلاجة لحين التقديم.

جاتوه بالموز

المقادير:

- إثنين ونصف كوب دقيق
- ذرة ملح
- ربع ملعقة بيكنج بودر
- واحد ملعقة صغيرة من كربونات الصودا
- كوب السكر
- نصف كوب زبد ٢ بيضة
- كوب موز مهروس
- فانيليا
- ربع كوب زبادى
- موزات مقطعة دوائر

الطريقة:

١- يضاف البيكنج بودر وكربونات الصودا والملح إلى الدقيق .

٢- يضرب الزبد مع السكر ويقلب حتى يصبح لزجاً.

٣- نضيف بياض البيض إلى الخليط السابق مع التقليب.

٤- يضاف خليط الدقيق إلى خليط الزبد مع وضع الموز المهروس .

٥- تصب الخليط فى قوالب الجاتوه.

٦- تخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى ينضج

٧- بعد النضج يجمل الوجه بالكريمة البيضاء مع وضع حلقات الموز ويقدم .

جاتوه البندق

المقادير :

- أربعة ونصف كوب دقيق
- بيكنج بودر
- ٤ كوب سكر
- كوب بندق مطحون
- ذرة ملح
- ٤ كوب سمن
- ٦ بيضات
- ربع كوب لبن

الطريقة :

١- يخلط الدقيق مع البيكنج بودر وذرة الملح.

٢- تضرب السمن مع السكر جيداً .

٣- يضاف البيض إلى الخليط السابق مع الضرب المستمر.

٤- يضـاف البندق إلى الخليط الســابق مع التـقليب ويوضع على الدقيق ويقلب .

٥- يضاف اللبن مع استمرار التقليب.

٦- يصب الخليط فى قوالب جاتوه.

٧- تخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى ينضج.

جاتوه الشاي بالبرتقال

المقادير:

- ٦ بيضات
- ثلاث وربع كوب دقيق فاخر
- واحد ونصف كوب سكر
- ٦ ملعقة عصير برتقال
- ملعقة طعام من قشر البرتقال المبشور
- سكر بودرة
- ذرة ملح

الطريقة:

١- يضرب زلال البيض (بياض البيض) حتى تعلوه الرغوة ويمكن الضرب بالخلاط.

٢- يضاف إليه نصف كوب من السكر بالتدريج مع التقليب او الخفق.

٣- نستمر في الخفق حتى يجمد قليلا.

٤- يخفق صفار البيض بالتدريج مع استمرار الخفق حتى يزول جميع الكتل من المزيج .

٥- يضاف الدقيق مع ذرة الملح إلى المزيج السابق بالتدريج ويضاف عصير البرتقال بين كل إضافة للدقيق ويخفق المزيج جيداً .

٦- يضاف قشر البرتقال المبشور إلى المزيج ثم يضاف بياض البيض إلى المزيج ويحرك باليد من اسفل إلى اعلى حتى يختلط جيداً.

٧- يصب المزيج في قالب له فاتحة في الوسط قطره حوالى ٢٥ سم وتخبز في الفرن الساخن مدة ٤٥ ذدقيقة أو حتى ينضج بضغط

الاصبع عليه لأختبار الجاتوه فإذا رجع لشكله الطبيعى كان معنى ذلك تمام النضج.

٨- تقلب على طبق التقديم فور اخراجها وترش بالسكر البودرة وتترك حتى تبرد لحين التقديم.

جاتوه ايطالي

المقادير:

- ٤ أصابع موز
- واحد ونصف كوب لبن
- واحد ونصف كوب دقيق
- ملعقة كبيرة زيت
- خميرة
- زيت للتحمير

الطريقة:

١- يقشر الموز ويقطع إلى اجزاء بالعرض.

٢- يخلط الدقيق مع الخميرة وصفار البيض ويضرب جيدا.

٣- نضيف اللبن بالتدريج ثم مقدار بياض البيض وإضافة ملعقة زيت إليه.

٤- يقدح الزيت وتأخذ كل قطعة مع الموز وتغمس فى الخليط السابق بحيث تغطيها وتقلى فى الزيت.

٥- ترص بعد التحمير وتترك لتبرد وترش بالسكر البودرة وتقدم.

السويسرول

المقادير:

- ٣ بيضات
- نصف ملعقة بيكنج بودر
- نصف كوب سكر
- نصف كوب دقيق
- فانيليا
- ٢ ملعقة مربى

الطريقة:

١- يضرب البيض جيداً مع السكر ويستمر في الضرب حتى يغلظ قوامه .

٢- يضاف للدقيق البيكنج بودر .

٣- يضاف الدقيق إلى البيض مع التقليب .

٤- تصب في صينية وتخبز في فرن متوسط الحرارة .

٥- تقلب الصينية وهي ساخنة على الورقة وتقطع الحواف بسكين بسرعة وتلف بسرعة وتلف الورقة وتترك حتى تبرد.

٦- تقطع دوائر وترص على طبق وتقدم .

سويسرول المربى

نفس الطريقة السابقة مع إضافة المربى بعد النضج على السطح .

جاتوه السبلية

المقادير :

- ثلاث أربع كوب سمن
- ٢ كوب دقيق أو أكثر
- نصف ملعقة بيكنج بودر
- نصف كوب سكر
- بيضة
- كاكاو

الطريقة :

١- نضع السمن مع السكر ويضرب جيداً .

٢- نضيف البيضة والفانيليا والبيكنج بودر إلى الدقيق .

٣- إذا أحتاجت العجينة دقيق نضع لها حتى تتكون عجينة.

٤- تعمل دوائر بالكوب وتحشى بينهم السوادنى أو الشيكولاته.

٥- تخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى ينضج ويقدم .

جاتوه اللوز

المقادير :

- إثنين وثلث كوب دقيق
- ٢ كوب سمن
- ٢ كوب سكر ناعم
- كوب لوز مبشور.
- ٣ ملعقة بيكنج بودر
- ٣ ملعقة كبيرة لبن
- ٣ بيضات

الطريقة :

١- تخلط السمن مع السكر حتى يذوب السكر.

٢- ينخل الدقيق مع البيكنج بودر.

٣- يضاف البيض إلى خليط السمن ويضرب الخليط جيداً .

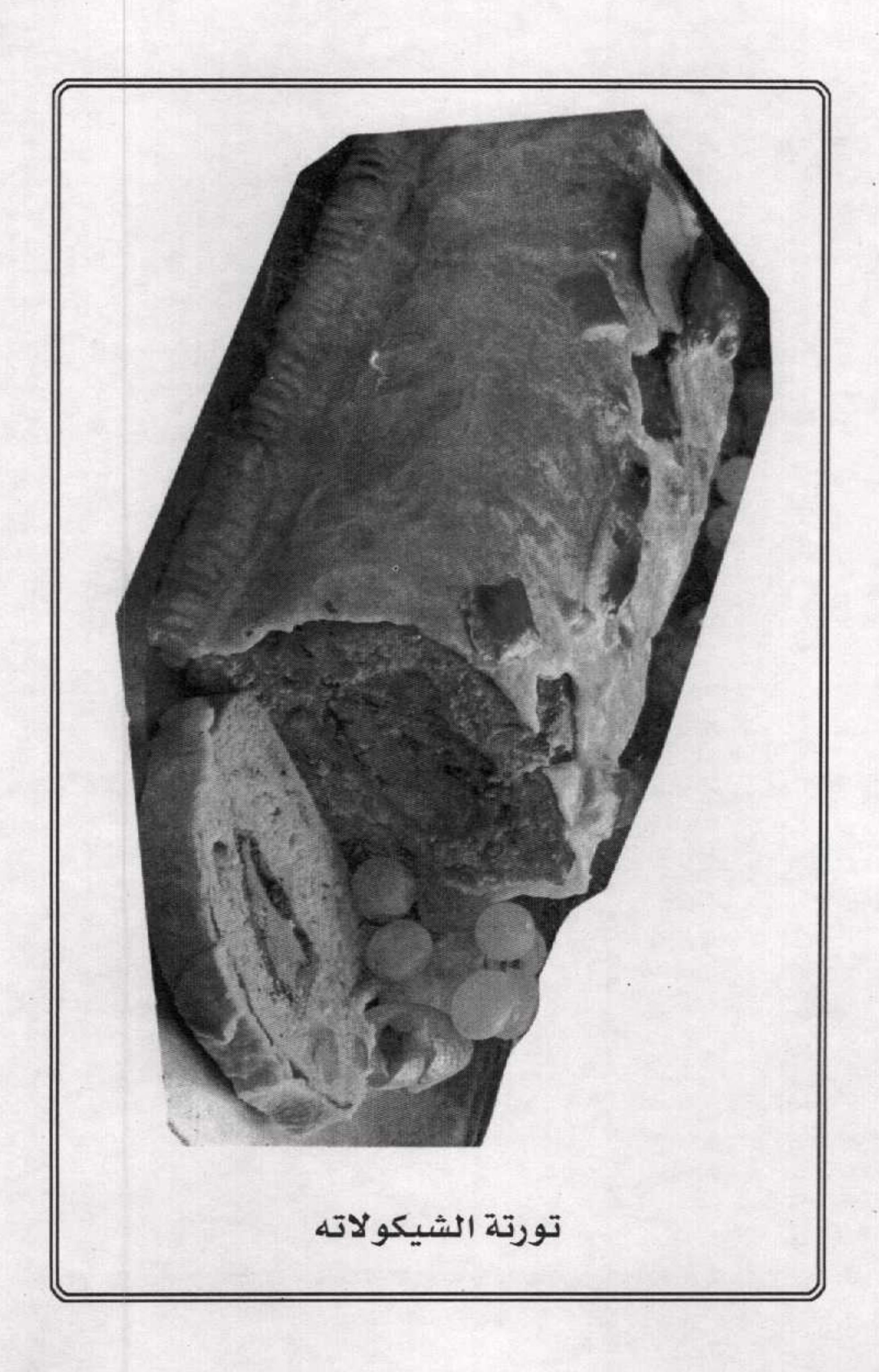
٤- يضاف اللوز ويقلب ثم يضاف الدقيق جيداً .

٥- يضاف اللبن مع التقليب المستمر.

٦- يصب الخليط فى قوالب مدهون بالسمن .

٧- يوضع القوالب فى الفرن الساخن ويترك حتى ينضج.

التوراة



تورتة الشيكولاته

التورتات

تورتة البرتقال

المقادير :

- كوب وربع دقيق
- ملعقة بشر برتقال
- ملعقة بيكنج بودر
- نصف كوب عصير برتقال
- ٤ بيضات

مقادير حلوى البرتقال :

- نصف كوب زبد
- ربع كوب عصير برتقال
- نصف كوب سكر
- ملعقة عصير ليمون

طريقة عمل التورتة :

١- نضيف الدقيق إلى بيكنج بودر .

٢- يضرب بياض البيض حتى يتجمد مع إضافة نصف مقدار السكر.

٣- يضرب صفار البيض حتى يغلظ مع إضافة باقية السكر وبشر البرتقال مع الضرب حتى يختفى السكر.

٤- يضاف عصير البرتقال وبياض البيض ويخلط .

٥- يضاف الدقيق مع التقليب حتى ينتهى الخليط.

٦- تدهن صينية ويصب فيها الخليط ويسوى سطحها .

٧- تخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج وتقدم.

تورتة جوز الهند

المقادير:

- ٢ كوب دقيق
- كوب سكر
- قطعة زبد صغيرة
- ٦ بيضات

الحشو:

- كوب سكر بودرة
- صفار بيضة
- ليمونة
- نصف كوب جوز هند مبشور

الطريقة (التورتة):

١- يضرب البيض مع السكر جيداً.

٢- يضاف الدقيق إلى الخليط السابق ويخلط جيداً مع قطعة الزبد .

٣- يصب الخليط فى صينية مدهونة بالسمن .

تورتة الليمون

المقادير:

- ثلث أرباع كوب دقيق
- ملعقة بيكنج بودر
- ٢ بيضة
- ثلث أرباع كوب سمن
- ثلث أرباع كوب سكر
- ملعقة بشر ليمون

الطريقة:

١- يدعك السمن وبشر الليمون والسكر حتى يصير هشاً.

٢- يضاف الدقيق إلى البيكنج بودر .

٣- يخفق البيض ويضاف إلى السمن مع الدقيق وعصير الليمون.

٤- تصب في صينية مدهونة بالسمن .

٥- تخبز في فرن متوسط الحرارة نصف ساعة.

٦- تترك لتبرد ثم تشق نصفين وتحشى بحلوى الليمون وتغطى بالمكسرات .

طريقة عمل حلوي الليمون :

- ثلث أرباع كوب سكر
- نصف كوب سمن
- ملعقة بشر ليمون
- ملعقة عصير ليمون

الطريقة :

١- يضرب السمن وبشر الليمون والسكر حتى يصير هشا.

٢- يضاف عصير الليمون ويقلب حتى يصير كالقشدة.

تورتة الشكولاتة

المقادير :

- ٤ بيضات
- بشر عصير ليمونة
- ٣ ملعقة كبيرة سكر
- ٢ ملعقة دقيق
- ملعقة كاكاو
- نصف كوب زبد

للحشو :

- كوب سمن
- ٢ ملعقة كبيرة كاكاو أو شيكولاتة سائلة
- ٢ ملعقة سكر

الطريقة :

تضرب المحتويات جيداً حتى تصير هاشة وتغطى بها التورتة .

طريقة التورتة :

١- يضرب البيض والسكر وبشر الليمون والعصير ونستمر فى الضرب.

٢- يخلط الدقيق مع الكاكاو مع التقليب مع وضع السمن ويعجن حتى تكون عجينة.

٣- تصب فى صينية ويساوى سطحها .

٤- توضع فى فرن متوسط الحرارة لمدة نصف ساعة حتى تنضج.

٥- تترك لتبرد ثم تشق نصفين وتحشى بالحشو وتغطى بالشيكولاته والسوداني وتقدم .

التورتة الميل فى

المقادير :

- ٤ كوب دقيق
- ٢ كوب سمن
- ماء للعجن
- ملعقة عصير ليمون
- ذرة ملح

الطريقة :

١- يضاف الملح إلى الدقيق .

٢- يقطع السمن وتخلط بالدقيق ويعجن بالماء وعصير الليمون حتى تتكون عجينة .

٣- تفرد وتقطع عدة مرات ثم تترك ربع ساعة فى الثلاجة ويعاد فردها.

٤- تقطع دوائر متساوية وتخرم بالشوكة وتترك ربع ساعة فى الثلاجة.

٥- توضع فى صينية وتخبز فى الفرن حتى تنضج وتترك لتبرد.

٦- تغطى بالمربى والكريمة بحيث تكون الأولى مربى والثانية كريمة وترش بالسكر وتقدم .

تورتة الارز من فرنسا

المقادير :

- ٦ كوب لبن
- نصف وكوب سكر
- كوب زبد
- فانيليا
- واحد وربع أرز أبيض

الطريقة :

١- يضاف السكر والفانيليا إلى اللبن ويوضع على النار حتى يغلى.

٢- يغسل الارز ويصفى من الماء الساخن ويضاف إلى الخليط السابق ويترك على النار مدة ساعة حتى يتشرب الارز اللبن .

٣- فى هذه المدة يصنع الكراميل بوضع السكر مع قليل من الماء على النار حتى يصفر لونه ثم يضاف إلى الارز باللبن .

٤- على نار هادئة يضاف الزبد بالتدريج حتى يتشر بها الارز.

٥- يصب الخليط ويحفظ فى الثلاجة لمدة ١٢ ساعة قبل التقديم حيث تقدم باردة .

تورتة اللبن

المقادير :

- كوب كورن فلور
- ٤ بيضات
- نصف كوب دقيق
- ملعقة زبد
- ثلث أرباع كوب سكر

مقادير كريمة اللبن :

- ٢ ملعقة بن
- كوب سكر
- كوب سمن
- ٢ ملعقة ماء
- ٢ ملعقة لبن

الطريقة لعمل الكريمة :

١- تذاب ملعقة اللبن فى الماء المغلى وتترك حتى تبرد.

٢- يضرب السمن مع السكر واللبن جيداً حتى يصبح هشاً.

٣- تقطع الحواف وتشق التورتة نصفين وتحشى بالكريمة وتدهن الجوانب بالكريمة وتدحرج على الشيكولاته وتجمل الوجه بوردات من الكريمة.

عمل التورتة :

١- يفصل صفار البيض عن البياض ويضاف السكر ويضرب حتى يصير هشاً .

٢- يضرب بياض البيض حتى يتجمد.

٣- يضاف الدقيق على دفعات إلى الخليط السابق مع إضافة الماء وبياض البيض ويقلب بخفة .

٤- تصب فى صينية مدهونة بالسمن وتخبز فى الفرن حتى تنضج.

٥- تترك لتبرد ثم تجمل بالكريمة وتقدم .

تورتة الفراولة

المقادير :

- ربع وكوب دقيق
- ٤ بيضات
- ٢ ملعقة زبد
- كوب سكر ناعم

للحشو :

- كوب سكر بودرة
- نصف وكوب فراولة
- نصف كوب قشدة
- ليمون
- ربع كوب سكر سنترفيش
- نصف كوب زبد
- ٢ بيضة
- عصير فاكهة

طريقة الحشو :

١ – يضرب صفار البيض مع السكر البودرة .

٢ – يضرب الزبد لوحده حتى يتحول إلى كريمة كالقشدة .

٣ – يضاف الزبد إلى الخليط الأول ويقلب جيداً.

٤ – يضاف ملعقة عصير فاكهة وتغسل الفراولة ويضاف لها عصير الليمونة والسكر .

٥ – بعد ذلك تحشى التورتة وتدهن بعصير الفاكهة من كل الجوانب ثم تفرش الكريمة وفوقها قطع الفراولة ثم على الوجه ايضا كريمة وقطع فراولة .

عمل التورتة :

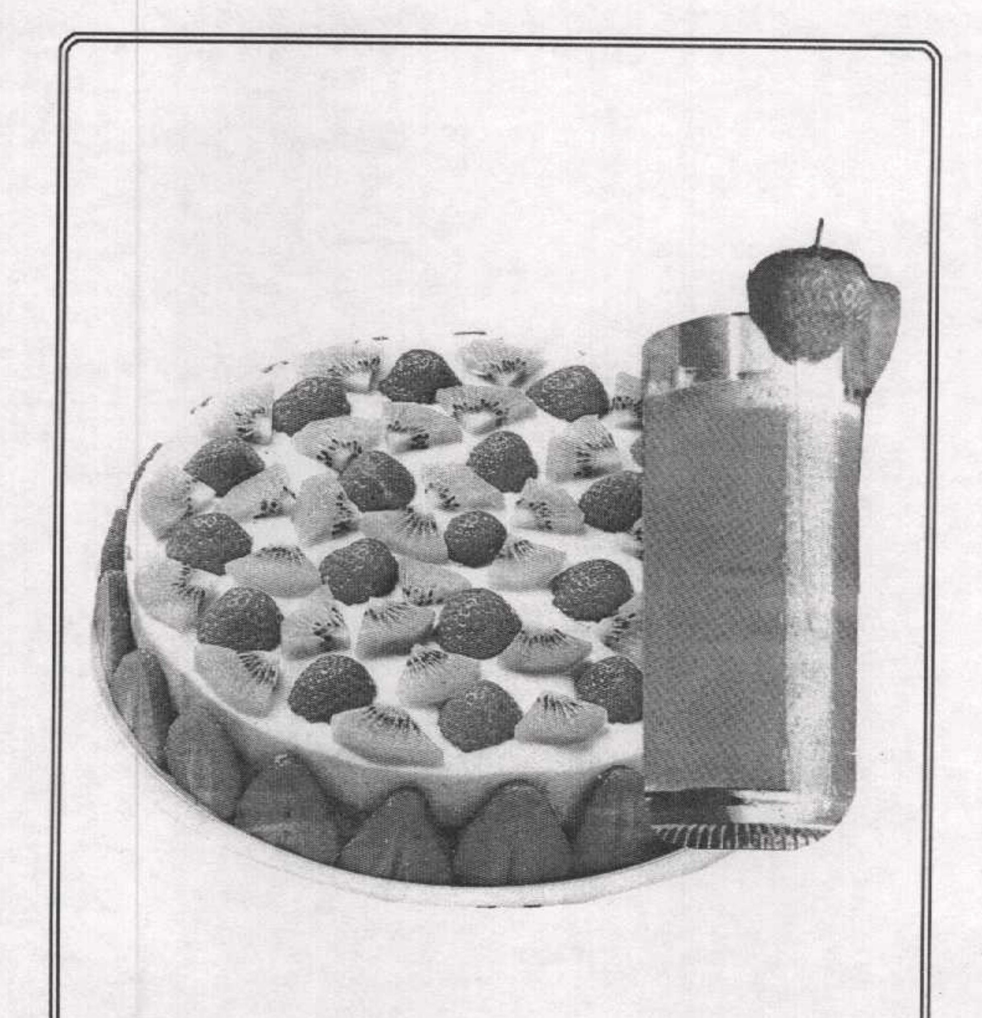
١ – يضرب البيض مع السكر حتى يصير هشاً .

٢ – نضيف الدقيق ويدعك جيداً حتى لا تتكون كتل.

٣ – تسيح الزبد وتضاف إلى الخليط السابق.

٤ – تصب الخليط في صينية مناسبة وتخبز في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج .

٥ – عند تمام النضج تشق جزءين وتحشى بالكريمة وقطع الفراولة وعلى الوجه أيضا تجمل بوحدات الفراولة وتحفظ في الثلاجة لحين استخدامها .



تورتـــة بالفراولة

تورتة الكريز

المقادير:

- نصف كوب زبد
- كوب سكر
- ٣ كوب دقيق
- نصف كيلو كريز منزوع النوى
- ٤ بيضات

الطريقة:

١- يضرب السكر مع البيض حتى يصير هشاً .

٢- يضاف الدقيق مع الزبد ويدعك جيداً.

٣- يضاف جزء من الكريز ويصب فى صينية مدهونة حتى ينضج.

٤- عند تمام النضج تجمل التورتة بوحدات الكريز ويعمل كردوان دائرى بالكريمة حول التورتة وذلك بإستخدام مكبس الكريم وحوله الكريز.

٥- تحفظ فى الثلاجة لحين التقديم .

تورتة العنب

المقادير:

- ٢ كوب دقيق
- ربع كوب سكر
- نصف كوب زبد
- بيضة

للتجميل:

- ٢ كوب عنب
- كوب كريمة
- صفار بيضة
- ربع كوب سكر بودرة

الطريقة :

١- يخلط الدقيق مع الزبد والبيض والسكر ويعجن جيداً .

إذا كان يحتاج إلى ماء يمك اضافة قليل من الماء ثم تترك العجينة نصف ساعة .

٢- يغلى العنب للتخلص من البذور .

٣- تفرد العجينة وتوضع فى صينية ثم تخرم التورتة بشوكة ووضع العنب والكريمة على الوجه .

٤- تخبز فى فرن حار وتقدم .

تورتة الماركيز

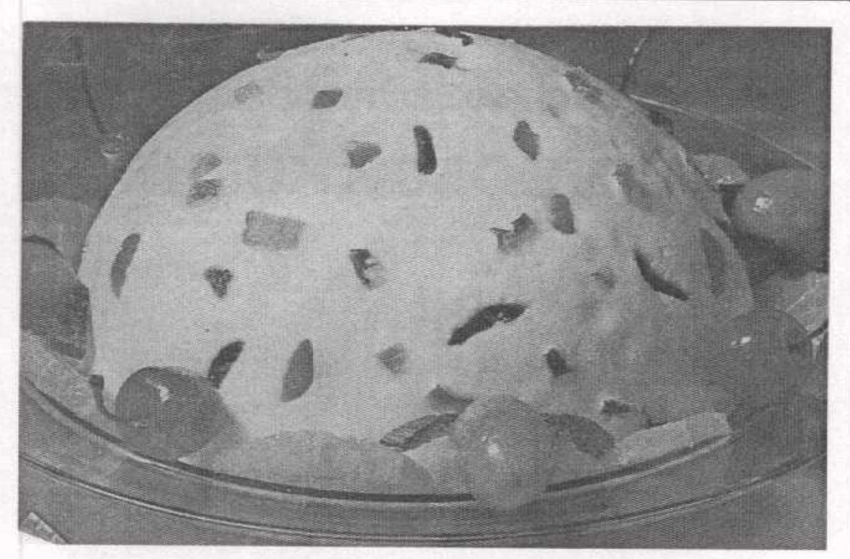
المقادير :

- نصف وكوب دقيق
- ٤ بيضات
- ملعقة خميرة
- ٤ ملعقة كريمة
- كوب سكر
- كوب سكر
- ربع كوب زبد
- كوبين شيكولاته
- ثلث أرباع كوب زبد
- ٥ بيضات

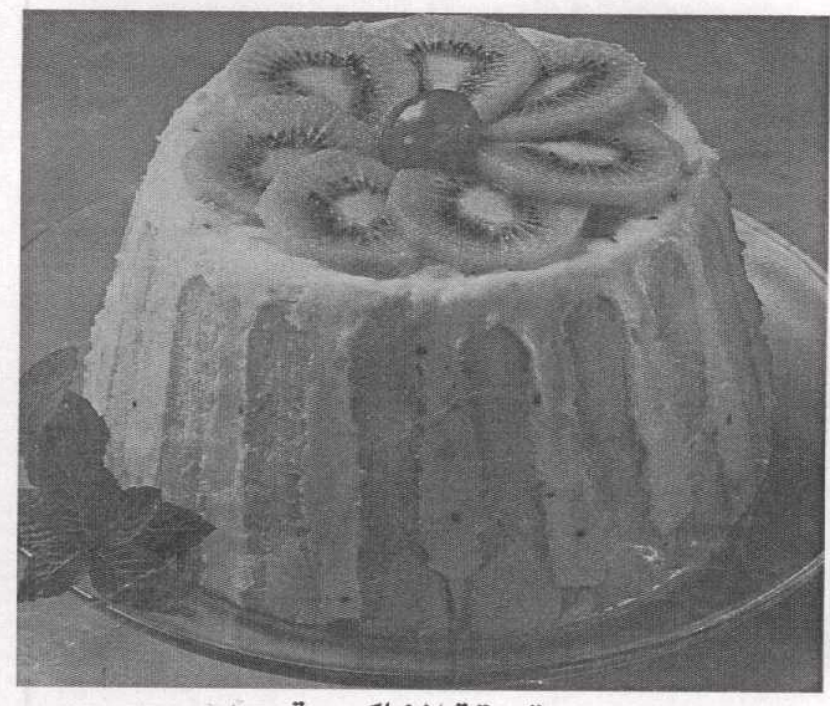
الطريقة :

١- يضرب البيض ثم يضاف إلى السكر مع الضرب وإضافة الدقيق والزبد والخميرة وذرة الملح.

٢- تسوى العجينة على ورقة زبد مدهون وتسوى اطرافها ثم تخبز فى



تورتة الكريــــز



تورتة الفاكهــة

فرن ساخن عشر دقائق .

٣- بعد ذلك تلف بقطعة قماش مندية وذلك بحرص.

٤- تسيح جزء من الشيكولاته على النار مع مقدار الكريمة وتقلب جيداً .

٥- تفتح التورتة ويوضع عليها الشيكولاته ثم تلف مرة أخرى .

٦- وتسيح باقى الشيكولاته وتترك .

٧- يضرب مقدار الزبد الآخر مع البيض والسكر ثم يضاف هذا الخليط إلى الشيكولاته وتوضع فى الفرن ٣ دقائق .

٨- تقسم التورتة حلقات متساوية وترص فوق الطبق السابق وتوضع فى الثلاجة لحين التقديم .

تورتة اللوز

المقادير :

- ٦ بيضات
- نصف كوب سميد
- كوب لوز مطحون
- كوب سكر بودرة
- عصير فاكهة

الطريقة :

١- يضرب صفار البيض مع السكر حتى يصبح لزج.

٢- يضاف عصير الفاكهة مع السميد واللوز إلى الخليط السابق وتقلب .

٣- يضرب بياض البيض حتى يجمد ثم يضاف إلى الخليط .

٤- يصب فى صنية ويدخل الفرن

٥- تخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى النضج.

٦- عند تمام النضج يفرش عليها حشو أى نوع من الفاكهة ثم يغطى بوحدات اللوز ويجمل الوجه بالسكر .

٧- توضع فى الثلاجة لحين تقديمها مع الشاى .

تورتة الشكلمة

المقادير:

- ٢ كوب شكلمة
- ٢ كوب شيكولاته قطع
- صفار بيضة
- نصف كوب زبد
- نصف و كوب سكر
- ٢ كوب لبن

الطريقة:

١- يضرب الزبد مع السكر حتى يصبح أبيض اللون.

٢- توضع الشيكولاته مع ملعقتين ماء على النار حتى تسيح الشيكولاته .

٣- يضرب صفار البيض مع اللبن ويضاف للشيكولاته ويخلط جيداً ثم يضاف إلى الخليط الاول ويقلب جيداً .

٤- فى إناء نضع السكر البودرة مع قليل من الماء ويغمر قطع الشكلمة ثم سكب كمية من الخليط على الشكلمة حتى تكون طبقة منها وتنتهى المقادير وتوضع فى الثلاجة مدة يوم ويعمل لها غطاء لتجميل الوجه بالشيكولاته .

٥- ثم توضع التورتة ثوانى فى الفرن الساخن وتعاد إلى الثلاجة لحين التقديم .

تورتة التفاح

المقادير :

- نصف كيلو دقيق فاخر	- تفاحتين
- ٦٠ جرام سكر بودرة	- ٣٠ جرام زبد
- فانيليا	- بيضة

الطريقة :

١- يعجن الدقيق بالماء الفاتر حتى تكون عجينة وتترك حتى تخمر .

٢- تقسم العجينة إلى نصفين متساويين.

٣- وفى صينية مدهونة بالزبد يفرد بها نصف العجينة مع تسوية الحروف .

٤- تقشر التفاحتين وتقطع حلقات وترص بالصينية فوق العجينة ثم يرش مقدار السكر كله على التفاح وكذلك الفانيليا .

٥- توزع المقدار الزبد على شكل قطع صغيرة فوق التفاح.

٦- يغطى الحشو بالجزء الثانى من العجينة مع مراعاة الضغط على حروف الصينية من الداخل حتى لايخرج الحشو.

٧- يشكل وجه الصينية بهعد ذلك بالسكين حسب الذوق .

٨- تخفق البيضة جيداً ويدهن بها وجه الصينية مع قليل من الزبد .

٩- تخبز فى فرن حار مدة عشرين دقيقة ثم يطفأ الفرن وتترك داخله مدة خمس دقائق أخرى .

١٠- بعد النضج تترك حتى تبرد حيث تقدم باردة تماماً.

تورتة الجنة

المقادير :

- ٣٠٠ جرام دقيق بطاطا
- ٣٠٠ جرام سكر سنترفيش
- ٢٠٠ جرام زبد
- ٦ بيضات
- نصف باكو خميرة بيكنج بودر
- باكو فانيليا
- قليل من الدقيق الفاخر

الطريقة :

١- يكسر البيض في إناء مناسب ويضاف إليه السكر السنترفيش ويخفق البيض والسكر بشوكة أو ملعقة خشبية إلى أن يغلظ قوام البيض .

٢- فى وعاء آخر يخفق الزبد المقطع قطعاً صغيرة ثم يضاف هذا الزبد المخفق إلى البيض والسكر .

٣- يضاف البيكنج بودر إلى دقيق البطاطا ثم يمرر هذا الدقيق على منخل سلك فوق الخليط السابق الذى يحتوى على البيض والسكر والزبد المخفوق.

٤- تدهن صينية مناسبة بالزبد ثم يرش الدقيق وتقلب على وجهها لتخلص من الدقيق الزائد .

٥- يعـجن الخليط السـابق ثم يصب فى الصـينيـة المدهونة بالزبد والمرشوشة بالدقيق .

٦- تخبز التورتة فى فرن هادئ الحرارة مدة ٤٥ دقيقة .

٧- يمكن اختيار تمام النضج بغغرس سكين بوسطها فإذا خرجت السكين وبها آثار للعجين كان معنى ذلك عدم تمام النضج ويجب تركها حتى يتم النضج أما رذا خرجت السكين دون أن يكون بها آثار للعجن دل ذلك على تمام النضج .

٨- تخرج صينية التورتة من الفرن وتترك فترة ثم تقلب على وجهها فى طبق التقديم وتترك حتى تبرد.

٩- عند التقديم يجب رشها بالسكر البودرة .



الحلويات

الحلويات

هريسة بالقشدة

المقادير :

- نصف كوب دقيق
- نصف كوب سمن
- كوب ماء
- كوب وربع سكر
- كوب قشدة
- واحد ونصف كوب سميد
- ملعقة بيكنج بودر
- ٢ ملعقة لبن
- ربع كوب بندق

الطريقة :

١ – يخلط السميد والدقيق مع البيكنج بودر جيداً

٢ – يذاب السكر فى الماء ويضاف له السمن ثم يصب إلى الدقيق ويعجن.

٣ – تدهن صينية ويصب فيها الخليط ويجمل الوجه بالبندق .

٤ –تخبز فى فرن حتى يحمر لالوجه ويجمل الوجه مع البندق المقشر .

٥ – تترك حتى تبرد وترص فى طبق وتقدم .

البغاشة

المقادير :

- كوب دقيق
- نصف كوب ماء
- ٢ ملعقة سمن
- ٢ بيضة
- مقدار من الشراب السكرى

الطريقة :

١ – نضع الدقيق ويصب فيه البيض والماء والسمن.

٢ – تعجن العجينة وتقطع ٤ قطع متساوية وتترك نصف ساعة .

٣ – تفرد كل قطعة وترش بالسمن وتترك حتى تجمد السمن ثم تقطع القطع فوق بعضها وتقطع دوائر وتحمر فى السمن.

البسبوسة

المقادير :

- نصف كيلو دقيق سميد
- ملعقة بيكنج بودر
- ملعقة سمن
- كوب زبادى
- ٢ كوب سكر
- ٢ كوب سكرى مضاف إليه الفانيليا

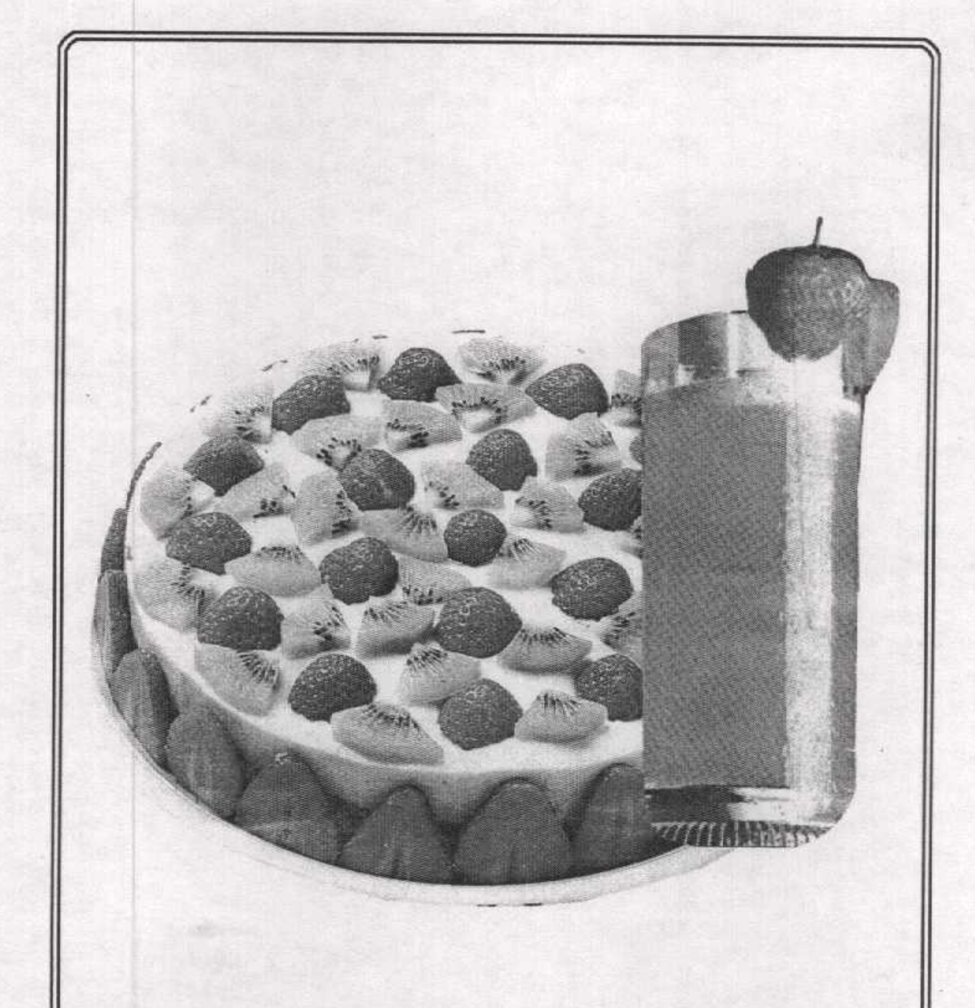
الطريقة :

١ – تضرب الزبادى مضاف لها السكر.

٢ – نضع السميد ويضاف له البيكنج بودر ثم يضاف إلى الزبادى وملعقة السمن وتقلب حتى تتكون عجينة.

٣ – تدهن صينية ويصب فيها الخليط وتقطع وتغطى لمدة نصف ساعة.

٤ – تخبز فى فرن متوسط الحرارة وتترك حتى يحمر الوجه وتقدم وتسقى بالشراب فور خروجها من الفرن



تورتـــة بالفراولة

البقلاوة

المقادير:

- نصف كيلو جلاش
- نصف كوب سوداني مفرى
- مقدار من الشراب السكرى
- نصف كوب سمن
- ٣ ملعقة سكر كبيرة

الطريقة:

١- يدهن صينية وترص فيها طبقة من الجلاش وتدهن سمن ثم طبقة أخرى وهكذا نصف المقدار .

٢- يوضع الحشو فى النصف المكون من السودانى أو البندق ويفرد بعيداً عن الاطراف.

٣- نضع باقى الجلاش ويوضع على الوجه أيضا سمن .

٤- تقطع الصينية وترش بالسمن وتخبز فى فرن حتى تنضج وتسقى بالشراب البارد وهى ساخنة .

الباتيه

المقادير:

- ٢ كوب دقيق
- نصف كوب لبن
- ٢ ملعقة بيكنج بودر
- نصف كوب سمن
- ٢ بيضة
- للحشو جنة بيضاء أو عصاج

الطريقة :

١- نضع الدقيق مع البيكنج بودر وذرة الملح والسمن ويلط .

٢- نضيف البيض مع اللبن بالتدريج إلى الخليط السابق ويعجن جيداً.

٣- تفرد العجينة على شكل دائرة بالكوب وتحشى بالجبنة أو العصاج.

٤- تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى يحمر الوجه .

السبليه

المقادير :

- ثلث أرباع كوب سمن
- نصف كوب سكر
- ٢ كوب دقيق
- بيضة
- نصف ملعقة بيكنج بودر
- فانيليا
- كاكاو

الطريقة :

١- نضع السمن مع السكر ويرب جيداً .

٢- نضيف البيضة والفانيليا إلى الدقيق مع البيكنج بودر .

٣- تعل دوائر وتحشى بالمربى بعد تمام النضج أو يمكن عمل قطعة وقطعة سادة وتحشى بالسوداني وتقدم بعد نضجها .

الكرواسون

المقادير:

- إثنين ونصف كوب دقيق
- ثلث أرباع كوب سمن
- ١ ملعقة سكر كبيرة
- ثلث أرباع كوب لبن
- ١ ملعقة خميرة بيرة
- بيضة

الطريقة :

١- نضع الدقيق مع السمن ويدعك جيداً.

٢- تذاب الخميرة فى اللبن ونضعها على الدقيق.

٣- تفرد العجينة وتقطع علس شكل مثلث .

٤- تخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج .

اصابع الباشا

المقادير:

- ٣ كوب دقيق
- نصف كوب سمن
- ٤ ملعقة بيكنج بودر
- للحشو عسل أو عجوة أو السجق
- نصف كوب زيت
- ثلث أرباع كوب لبن
- فانيليا

الطريقة :

١- نضع الدقيق مع السمن ويدعك جيداً.

٢- نضيف البيكنج بودر إلى الدقيق مع اللبن والفانيليا.

٣- تدعك حتى تتكون عجينة سهلة التشكيل .

٤- تحشى حسب الرغبة بالعجوة أو السجق .

٥- تقلى فى الزيت وتصفى على ورقة للتخلص من الزيت الزائد وتقدم .

شوريك

المقادير :

- ٣ كوب دقيق
- نصف كوب زيت
- نصف كوب سكر
- نصف كوب لبن
- بيضة للعجن
- بيضة للوجه
- ملعقة خميرة
- ملعقة سكر بودرة

الطريقة :

١- نضع الدقيق مع ملعقة الخميرة وذرة الملح .

٢- نضيف إلى الدقيق السكر واللبن والبيضة وتعجن جيداً.

٣- تشكل العجينة حسب الرغبة وتترك لتخمر وإذا أحتاجت للماء نضيف لها.

٤- تخبز فى فرن متوسط الحرارة وعند تمام النضج يرش عليها ملعقة السكر البودرة وتقدم

أم علي

المقادير:

- ربع كيلو جلاش
- نصف كيلو لبن

للحشو:

سكر - سوداني - فانيليا - زبيب - جوز هند

الطريقة:

١- نضع الجلاش ويقطع قطع صغيرة وبينهم السمن والفانيليا.

٢- نضيف السكر واللبن المغلى على الخليط السابق مع وضع الحشو اللازم .

٣- تغرف فى أطباق وتقدم ساخنة .

باتون ساليه

المقادير:

- واحد ونصف كوب دقيق
- ١ بيضة
- ملعقة سمسم
- كمون
- ماء دافئ
- قطعة خميرة بيرة
- ذرة ملح
- بيضة لدهن الوجه
- ٣ ملاعق زيت

الطريقة :

١- تدعك الخميرة في السكر حتى تسيل ثم يضاف لها الماء الدافئ وتقلب جيداً .

٢- يضاف الملح إلى الدقيق مع السمن وتفرك العجينة حتى تختفي السمن أو الزيت وتعجن.

٣- تتشكل على هيئة اصابع رقيقة وطويلة وترش عليها الكمون والسمسم ثم نضع على الوجه البيضة.

٤- تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى ينضج.

لقمة القاضي

المقادير :

- نصف كيلو دقيق
- قطعة خميرة متوسطة
- من واحد إلى واحد ونصف كوب ماء دافئ

الطريقة :

١- نضع الماء مع الخميرة والدقيق وتترك حتى تخمر جيداً وتصير هاشة .

٢- بالملعقة نأخذ وتوضع في الزيت الغزير حتى تصبح لونها ذهبي.

٣- تنشل من الزيت وترص في الطبق ويرش عليها السكر المطحون وتقدم .

الكنافة البلورية

المقادير :

- نصف كيلو كنافة
- ربع كوب سمن
- سوداني
- مقدار من الحشو

الطريقة :

١- نضع في الصينية جزء من السمن وتقطع الكنافة قطع صغيرة جداً وتكبس جيداً.

٢- نضيف الزبيب أو السوداني ونضع الكنافة الباقية عليه وتكبس مرة أخرى .

٣- توضع على البوتاجاز وليس الفرن حتى تكون بيضاء وتقطع .

٤- تسقى بالشراب وتقدم .

الكنافة بالمكسرات

المقادير:

نفس مقادير الكنافة السابقة مع إضافة المكسرات

الكنافة بالكسترد

المقادير :

- نصف كيلو كنافة
- نصف كوب سمن

للشراب :

٢ كوب سكر - كوب ماء - عصيرليمونة

الطريقة :

١- تقطع الكنافة قطعة صغيرة وتدعك بالسمن جيداً .

٢- نضع نصف كمية الكنافة ثم حشو الكسترد فى الوسط ثم باقى كمية الكنافة .

٣- على الوجه نضع قليل من جوز الهند والسمن وتكبس جيداً

٤- تخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج.

٥- عند تمام النضج تسقى بالشراب وهى ساخنة وتقدم .

كنافة بالقشدة

المقادير:

- نصف كيلو كنافة شعيرات
- نصف كيلو قشدة
- نصف كوب سمن
- شراب سكرى

الطريقة :

١- يسخن السمن ويضاف إلى شعيرات الكنافة وتفرك جيداً باليد.

٢- توضع شعيرات الكنافة فى صينية مدهونة وتترك حتى يحمر لون الشعيرات على النار.

٣- ترفع الصينية من على النار وتبرد ثم تغطى بطبقة القشدة وتقلب الصينية بحرص فوق الصينية الملتصقة بها .

٤- يتم عمل الشراب ويبرد ثم تسقى شعيرات الكنافة بعد خروجها من الفرن .

٥- تجمل الكنافة بعد ذلك بالقشد ة وتقطع وتقدم .

الجلاش

المقادير:

- نصف كيلو جلاش
- ٣ ملاعق سكر
- فانيليا
- كوب سمن
- مقدار من الشراب

الطريقة:

١- نحضر صينية ونرص فيها طبقات من الجلاش وبينهم السمن.

٢- توضع فى الوسط المكسرات ثم نضيف باقى الجلاش.

٣- على الوجه نضع ملعقة سمن على الصينية وتقطع حسب الرغبة.

٤- تخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى يحمر الجلاش .

٥- بعد خروجها من الفرن تسقى بالشراب وتترك لتبرد.

أصابع الجلاش

المقادير:

- كيلو جلاش
- مقدار من الشراب
- كوب سمن
- مكسرات
- ٣ ملاعق سكر

الطريقة:

١- يضاف السكر إلى المكسرات وتخلط جيداً.

٢- تدهن الصينية بالسمن .

٣- يقطع الجلاش إلى مستطيلات ويوضع فى كل مستطيل جزء من الحشو ثم تلف باليد لتكون أصابع .

٤- ترص أصابع الجلاش فى الصينية ويصب عليها كوب السمن .

٥- تخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى يحمر لون الجلاش .

٦- تسقى بالشراب وتترك لتبرد ثم تقدم.

الجوزية

المقادير :

- كوبين جوز هند
- فانيليا
- كوب سكر
- زلال ٢ بيضة

الطريقة :

١- يخلط جوز الهند مع السكر .

٢- يضرب بياض البيض حتى يتجمد ويضاف إلى الخليط السابق .

٣- تدهن صينية ويصب فيها الجوزية وتسوى سطحها.

٤- تخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى يحمر وجهها .

٥- بعد تمام النضج تترك لتبرد وتقدم .

المعمولة المحشية

المقادير :

- ٢ كوب دقيق
- ثلاث أربع كوب سميد
- قطعة خميرة
- نصف كوب سمن
- نصف كوب ماء دافئ

- للحشو :

ملبن أو زبيب أو سكر وقرفة .

الطريقة :

١- يخلط الدقيق مع السميد .

٢- يقدح السمن ويصب إلى الخليط السابق ثم يبس باليد .

٣- تذاب الخمير في الماء ويعجن بها الدقيق حتى تتكون عجينة سهلة التشكيل وتترك لتخمر.

٤- تقطع قطع صغيرة وتعمل بها حفرة ويوضع فيها الحشو المناسب وتقفل وتكور وتبط وترص فى صينية مدهونة .

٥- تخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى يحمر الوجه .

٦- تترك لتبرد وتقدم مع الشاى .

معمولة التمر

المقادير :

- نصف كيلو سميد
- ٣ كوب دقيق
- ربع كيلو سمن
- نصف كوب سكر
- خميرة متوسطة
- نصف كوب ماء دافئ
- ملعقتين سكر بودرة للتجميل

للحشو :

نضيف كيلو تمر منزوع النوى ويسوى مع ملعقة سمن.

الطريقة :

١- يخلط الدقيق مع السمن.

٢- بعد قدح السمن تصب إلى الخليط السابق وتذاب الخميرة فى الماء حتى تتكون عجينة ثم تحشى المعمولة بالتمر .

٣- تدخل الفرن بعد تمام النضج ترش بالسكر البودرة وتقدم .



أم علـــى

بلح الشام

المقادير:

- كوب ونصف دقيق
- كوب ماء
- مقدار من الشراب السكرى
- زيت للتحمير
- ملعقة كبيرة سمن

الطريقة:

١ – يوضع الماء المغلى إلى ملعقة السمن ويصب فوق الدقيق ويقلب حتى تتكون عجينة .

٢ – تترك العجينة تبرد وتوضع العجينة لتشكيلها على هيئة اصابع.

٣ – تقلى فى الزيت حتى تحمر وتصفى من الزيت.

٤ – تسقى بالشراب فور قليها وتقدم .

البسيمة

المقادير:

- كوب دقيق
- واحد ونصف كوب جوز هند
- كوب سكر
- ملعقة بيكنج بودر
- ثلاث أربع كوب ماء

الطريقة :

١- تخلط المقادير السابقة خلط جيداً وتعجن بالماء.

٢- تترك لمدة نصف ساعة .

٣- تدهن صينية مناسبة وتفرد فيها العجينة ويسوى سطحها .

٤- تخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى يحمر الوجه .

القطائف العصافيرى

المقادير :

- كيلو قطايف عصافيرى
- ٢ كوب سكر
- زيت للقلى
- مكسرات

الطريقة :

١- يتم عمل الشراب السكرى ويترك ليبرد.

٢- يخلط المكسرات ويضاف لهم ملعقة ماء ورد

٣- تمسك كل واحدة ويوضع فيها جزء من المكسرات وتقفل جيداً وتتكرر ذلك حتى تنتهى الكمية.

٤- تقلى فى الزيت حتى يكون لونها ذهبى وتصفى من الزيت .

٥- يصب عليها الشراب وهى ساخنة وتقدم .

قطائف الجبن القريش

المقادير :

نفس المقادير السابقة ماعدا المكسرات

الطريقة :

نفس الطريقة السابقة مع عدم وضع المكسرات ويوضع بدل منها الجبن القريش

القطائف بالقشدة

المقادير :

- كيلو قطائف عصافيرى
- ٢ كوب قشدة
- كوب مربى
- شراب سكرى

الطريقة :

١- يتم قلى القطائف فى الزيت مع ترك فتحة فى واحدة .

٢- بعد القلى تصفى من الزيت .

٣- تحشى القطائف من الجانب المفتوح بالقشدة والمربى.

٤- تسقى بالشراب السكرى وتقدم .

عيش توست

المقادير:

- ٤ كوب دقيق
- كوب لبن أو ماء
- ثلث كوب سكر
- ٣ بيضة
- ٢ ملعقة سمن
- قطعة خميرة

الطريقة:

١- نضع الدقيق مع السمن ويدعك جيداً .

٢- نضيف الماء المذاب فيه الخميرة وتدعك حتى تتكون عجينة سهلة التشكيل وتترك لتخمر.

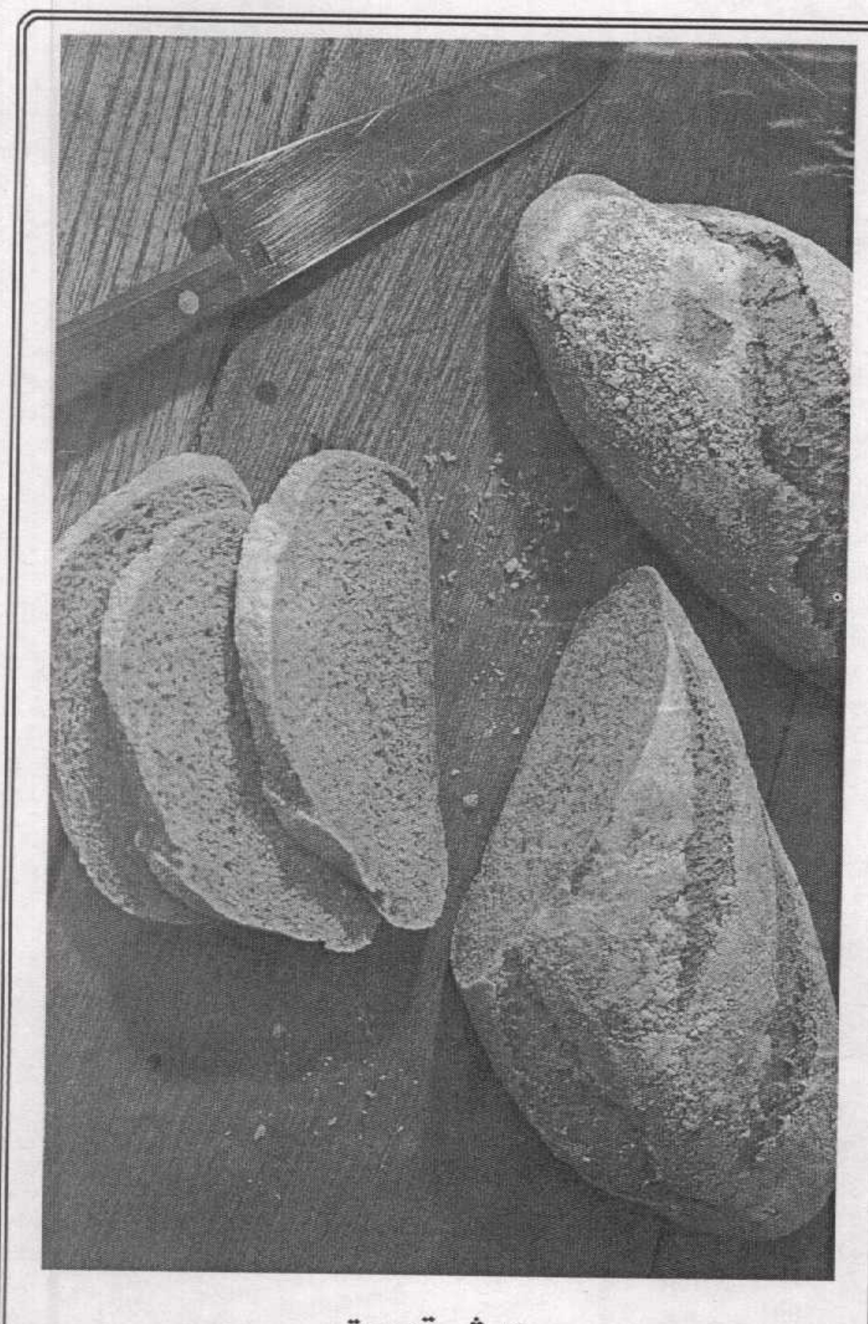
٣- تشكل كدوائر صغيرة وترش بالسمسم على الوجه .

٤- تخبز فى فرن متوسط الحرارة لمدة نصف ساعة .

القرص

المقادير:

- نصف كيلو دقيق
- ١ كوب سمن
- ملعقة كبيرة سمسم
- نصف كوب لبن دافئ
- درة ملح
- قليل من اليانسون
- قليل من الماء
- قطعة خميرة



عيش توست

الطريقة :

١ - تدعك الخميرة بملعقة سكر وتضاف إلى الماء.

٢ - يضاف الدقيق إلى ذرة الملح ويخلط باليانسون والسمسم

٣ - تقدح السمن وتصب إلى الدقيق ويفرك باليد ثم نضع الخميرة وتعجن جيداً مع إضافة اللبن وتترك لتخمر .

٤ - تقطع قطع متساوية وتبط باليد.

٥ - ترص فى صينية وتخبز فى فرن لمدة نصف ساعة وتقدم

قرص بالعجوة

هى نفس الطريقة السابقة فيما ماعدا إضافة اليانسون يضاف بدل منه العجوة.

فطيرة بالبشاميل

المقادير :

- واحد ونصف كوب دقيق
- ١ كوب لبن
- ٢ بيضة
- ملعقة بيكنج بودر
- ملح وفلفل
- ٢ ملعقة سمن

للحشو :

لحمة مفرومة ، جبنة رومى مبشورة .

عمل البشاميل :

- ٢ كوب دقيق
- كوب لبن
- ملح وفلفل
- ملعقة سمن

الطريقة :

١ - يحمر الدقيق مع السمن .

٢ - نضيف اللبن المغلى والملح والفلفل بعد أن يبرد نضيف على الوجه.

٣ - تحشى الفطيرة بالحشو السابق.

٤ - تقدم ساخنة .

فطيرة بسيطة

المقادير :

- ٣ كوب دقيق
- ملح
- ٢ ملعقة سمن
- نصف كوب ماء للعجن
- ملعقة بيكنج بودر

الطريقة :

١ - نضع الدقيق مع ذرة الملح ونضيف له البيكنج بودر.

٢ - نضع السمن إلى الخليط السابق وكوب الماء للعجن وتعجن حتى تتكون عجينة باسة .

٣- تفرد العجينة عدة مرات بالمرادنة مع رش دقيق وتشكل على هيئة منديل ويرش عليها السمن .

٤- تخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج وتقدم ساخنة .

فطيرة السكر

هى نفس المقادير السابقة مع إضافة السكر قبل دخولها الفرن على الوجه .

فطيرة العسل

المقادير :

- ٢ كوب دقيق
- ٢ كوب زبد
- ٢ بيضة
- نصف كوب ماء

الطريقة :

١- نضع الدقيق مع البيض وماء العجن مع إضافة ماء إذا لزم الأمر حتى تتكون عجينة.

٢- تفرد العجينة ثم نضع الزبد عليها بالتساوى وتتكرر هذا العملية عدة مرات وتوضع العجينة فى الثلاجة ربع ساعة .

٣- تفرد العجينة مرة أخرى وترص فى صينية مدهونة مع تقطيعها الى اجزاء .

٤ - تخبز فى الفرن حتى يحمر الوجه .

٥- تترك لتبرد وتسقى بالعسل الأبيض فى طبق وتقدم .

الفطيرة المشلتت

المقادير:

- ٤ كوب دقيق
- سمن
- سكر
- ذرة ملح

الطريقة:

١- نضع الدقيق مع ذرة الملح ونضيف الماء حتى تتكون عجينة يابسة مع وضع السمن ثم تطبق مرة أخرى مع وضع السمن هكذا عدة مرات متتالية .

٢- ثم توضع الفطيرة على صاج مدهون وتخبز فى فرن متوسط الحرارة وترش بالسكر .

فطيرة اللبن

المقادير:

- ٢ كوب دقيق
- نصف كوب ماء
- ملعقة صغيرة خميرة
- ٣ بيضات
- ذرة ملح
- كوب سكر

الطريقة:

١- يفصل البيض عن الصفار ويضرب حتى يصير هشاً ثم نضيف إليه السكر والماء.

٢- نضيف الدقيق والخميرة وذرة الملح إلى الخليط السابق .

٣- يضرب بياض البيض ثم يضاف إلى العجينة مع وضع كوب اللبن

٤- تخبز الفطيرة فى فرن معتدل الحرارة حتى تنضج وتقطع وتقدم ساخنة.

فطيرة القشدة

هى نفس المقادير مع وضع القشدة فى وسط الفطيرة قبل قفلها وترش بالسكر وهى ساخنة .

الفطيرة المقلية

المقادير:

- رقاق
- سكر بودرة
- زيت للتحمير

الطريقة:

١- تثنى اطراف قطع الرقاق وتشكل على هيئة مثلث .

٢- ويقلى فى الزيت ثم يصفى ويحلى بالشراب ويقدم .

الرقاق

المقادير:

- كيلو دقيق
- ملح قليل
- ماء للعجن

الطريقة :

١- يعجن الدقيق بالماء المذاب فى ذرة الملح.

٢- تقطع قطع متساوية وتلف كل قطعة بالمرادنة .

٣- تفرد كل قطعة بالمرادنة ثم يشكل حسب الرغبة.

٤- تخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى يجف .

بوريك بالجبنة

المقادير :

- ٢ كوب ونصف دقيق
- كوب سمن
- كوب ماء
- جبن مبشور
- ملعقة ملح
- بيضة للوجه
- عصير ليمون

الطريقة :

١- نضع الدقيق مع الملح والسمن ويفرك جيداً حتى يختفى الدقيق .

٢- نضيف عصيرالليمون إلى ماء العجن ويصب على الدقيق حتى تتكون عجينة .

٣- تفرد العجنية وتفرد عليها السمن وتدخل الثلاجة ربع ساعة .

٤- تفرد العجينة مرة أخرى وتطوى عدة مرات وتدخل الثلاجة مرة أخرى.

٥- تكرار هذه العملية عدة مرات.

٦- تفرد بعد ذلك على هيئة مثلثات وتحشى بالجبن وتصوى إلى راس المثلث .

٧- ترص فى صينية مدهونة بالسمن وترص الوحدات ثم يدهن الوجه بالبيضة .

٨- تخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى ينضج وتقدم .

الشكلمة

المقادير :

- بياض ٤ بيضات
- نصف كوب سكر
- ملعقة كبيرة قشر ليمون مبشور

الطريقة :

١- يضرب بياض البيض حتى يتجمد.

٢- يضاف السكر بشر الليمون ويضرب مرة أخرى.

٣- نحضر صينية مدهونة ونأخذ بالملعقة ملئ من الخليط وتصب فى اركان الصينية مع ترك مسافة بين كل واحدة واخرى .

٤- يخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج وتقدم.

كراة الشيكولاته

المقادير :

بقايا كيك – مربى – فاكهة مسكرة – زبيب

التغطية : شيكولاته فرماسيلا

الطريقة :

١ – ينخل بقايا الكيك ويستحسن ان تكون يابسة.

٢ – تعجن جميع المقادير وتكور كراة متوسطة الحجم.

٣ – تغطى بالشيكولاته وترص فى طبق وتقدم .

كراة البرتقال

المقادير :

– ثلث كوب ماء
– ثلث كوب زبد
– نصف كوب دقيق
– ربع كوب سكر
– ٢ بيضة
– بشر برتقالة
– نصف كوب لوز مفرى

الطريقة :

١ – نضع الزبد والماء والسكر على النار حتى يذوب السكر .

٢ – يترك على النار حتى يبدأ فى الغليان ويوضع الدقيق مع التقليب حتى تتكون عجينة دافئة .

٣ – يضاف البيض وبشر البرتقال إلى العجينة وتقلب.

٤- تأخذ ملعقة كبيرة من العجينة وتدحرج فى اللور ثم توضع فى قوالب الكيك الصغيرة المدهونة بالسمن.

٥- تخبز فى الفرن حتى يحمر وجهها.

البريوش

المقادير :

- ٢ بيضة
- واحد ونصف كوب سكر
- نصف كوب زبد
- قطعة خميرة بيرة.
- فانيليا
- ٣ كوب دقيق
- ثلث أرباع كوب لبن

الطريقة :

١- تدعك الخميرة بمعلقة سكر حتى تسيل ويصاف لها اللبن الدافئ وجزء من الدقيق وتترك حتى تخمر.

٢- يسيح الزبد ويضرب البيض مع الفانيليا جيداً .

٣- يضاف الخليط السابق إلى خليط الدقيق والسكر والخميرة ويعجن جيداً حتى تتكون عجينة سهلة التشكيل .

٤- تقطع قطع متساوية وترص فى صينية مع ترك مسافة بين كل واحدة.

٥ - يدهن الوجه بالبيض ويرش بالسكر.

٦- يخبز فى الفرن حتى يحمر الوجه .

٧- تترك لتبرد ثم ترص وتقدم .

سابيله البرتقال

المقادير :

- ٢ كوب دقيق
- ٢ ملعقة سكر بودرة
- ٦ ملعقة سمن
- ٤ صفار بيضات
- ٢ ملعقة بشر برتقال
- ٤ ملعقة كريمة
- ربع بيكنج بودر

الطريقة :

١- نضع الدقيق مع البيكنج بودر ويقلب.

٢- تدعك السمن مع بشر البرتقال حتى يبيض لونها فنضيف السكر.

٣- يضرب صفار البيض والكريمة ثم يضاف إلى الخليط السابق ويقلب جيداً ويوضع على الدقيق ويعجن حتى تتكون عجينة.

٤- تغطى العجينة لمدة ساعة .

٥- تفرد العجينة بعد ذلك وتقطع أشكال مختلفة وترص فى صينية ويدهن الوجه بصفار البيضة .

٦- تخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج .

شكلمة بجوز الهند

المقادير:

- ٥ بيضات
- ٢ كوب سكر بودرة
- ٢ كوب ونصف جوز هند مبشور

الطريقة :

١- يضرب صفار البيض مع السكر حتى يصير هشاً.

٢- يضرب أيضاً بياض البيض حتى يجمد.

٣- يضاف جوز الهند وبياض البيض مع التقليب .

٤- يدهن صاج الفرن بالسمن ويقطع العجينة على هيئة كرات وترش بالسكر البودرة .

٥- تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج .

لقمة الشوق

المقادير :

- واحد ونصف كوب دقيق
- ٢ بيضة
- كوب ماء
- ملعقة سمن
- ذرة ملح
- فانيليا

الطريقة :

١-نضع ذرة الملح مع كوب الماء وملعقة السمن ويقلب ويترك يغلى على النار .

٢- نضيف الدقيق مع التقليب بسرعة حتى تتكون عجينة على نار هادئة .

٣- تترك العجينة لتبرد ونضيف لها البيض والفانيليا ويقلب جيداً.

٤- تشكل بواسطة ٢ ملعقة لتكون مثل الكورة .

٥- تخبز في الفرن ونضعها في الشراب السكرى حتى تمتص جيداً وترص في طبق .

عيش السرايا

المقادير :

- رغيف أفرنجى
- كيلو قشدة
- ٤ كوب سكر
- نصف كوب ماء ورد
- ٢ كوب فستق ،

الطريقة :

١- تزل القشرة الخارجية لرغيف البز ويقسم إلس نصفين.

٢- يبلل النصفين بقليل من الماء ويوضع كل نصف فى صينية.

٣- نضع السكر مع الماء على النار حـتى يذوب السكر ويبـدأ فى الاحمرار .

٤- يصب السكر فوق نصفى الرغيف داخل الصينية.

٥- بعد أن يبرد السكر ويجمد توضع الصينية على النار حتى يذوب السكر ويبلل الرغيف برشه من الماء حتى يصبح الرغيف دائة كبيرة يرفع من على النار .

٦- يقرد الفستق ويفرش الطبق بورقة الالمونيوم.

٧- ويقلب الخبز فوق الطبق ويرش بماء الورد وتوضع القشدة وتفرش فوق الخبز .

٨- يرش ماء الورد على القـشـدة وتغطى الخبـز فوق القـشـدة بالدائرة

الخبز الثانية وتساوى الاحراف .

٩- يرش ماء الورد فوق الطبقة الثانية من الخبز .

١٠- يحفظ فى الثلاجة ٣ ساعات قبل تقديمه .

١١- يقدم مع الفستق الناعم .

الأطباق الساخنة

الأطباق الساخنة

بودنج اللبن

المقادير:

- ٢ كوب لبن
- ٢ ملعقة بيكنج بودر
- كوب زبد
- إثنين ونصف كوب دقيق
- ذرة ملح
- كوب سكر

الطريقة :

١- يضرب الزبد والسكر جيداً حتى يصير هشاً مع إضافة البيض .

٢- نتضيف الدقيق مع البيكنج بودر إلى الخليط السابق مع التقليب المستمر.

٣- يصب الخليط في قالب مدهون وتخبز في الفرن حتى ينضج .

٤- تقدم مجملة بالفاكهة .

بودنج الارز

المقادير:

- ٤ ملعقة ارز
- ٢ ملعقة مربى
- ٢ كوب لبن
- ٢ بيضة
- ٢ ملعقة سكر

الطريقة :

١- نضع الارز على اللبن على نارهادئة ويحلى بالسكر ويترك يبرد .
٢- نضيف البيض ويقلب جيداً
٣- يصب فى قالب مدهون ويخبز فى الفرن حتى يجمد.
٤- تغطى السطح بالمربى مع زلال البيض المضروب ورش قليل من السكر ويخبز مرة أخرى حتى ينضج.

بودنج الشيكولاته

المقادير :

- ٢ قطع شيكولاته
- ١ كوب زبد
- ١ كوب سكر
- ربع كوب قشدة
- ملعقة لبن

الطريقة :

١- تذاب الشيكولاته على حمام مائى وتترك لتبرد.
٢- يضرب صفار البيض مع السكر حتى يصير هشاً.
٣- يضرب الزبد جيداً ويضاف إلى الخليط السابق مع اللبن والشيكولاته .
٤- يصب الخليط فى قالب ويوضع فى الثلاجة لحين التقديم.
٥- وعند التقديم يجمل بالقشدة المضروبة أو اللبن.

بودنج المشمش

المقادير:

- ربع كيلو مشمش
- ٢ كوب زبد
- كوب سكر بالماء
- ١ كوب سكر
- ٤ بيضات
- ١ رغيف

الطريقة :

١- بعد غسل المشمش ويقطع وينزع النوى.

٢- يقطع الخبز قطع صغيرة ويوضع فى كوب الماء المحلى بالسكر.

٣- يضرب صفار البيض مع وضع بيضة كاملة إلى الخليط السابق ويقلب جيداً .

٤- يضرب بياض البيض جيداً ويوضع إلى الخليط السابق.

٥- يصب الخليط فى قالب مع وضع حبات مشمش بين الخليط ثم يصب باقى الخليط .

٦- ويخبز فى فرن متوسط الحرارة مدة ساعة .

٧- يعد تمام النضج يترك يبرد ويوضع فى الثلاجة .

بودنج البطاطا

المقادير :

- كيلو بطاطا
- ٢ ملعقة سكر كبيرة
- نصف كوب لبن
- نصف ملعقة قرفة
- كوب عصير برتقال
- ٢ ملعقة سمن
- ملعقة سوداني
- نصف ملعقة فانيليا

الطريقة :

١- تسلق البطاطا في عصير برتقال مع السكر .

٢- ثم تهرس بالشوكة أو تضرب في الخلاط ثم توضع في طبق .

٣- نضيف السمن واللبن والسوداني والقرفة إلى الخليط السابق ثم يضرب بالمضرب جيداً حتى تصير هاشة.

٤- توضع في طبق مدهون بالسمن وعلى الوجه ترش بجوز الهند .

٥- تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى يحمر الوجه .

ألماسية الفراولة

المقادير:

- كوب عصير فراولة
- نصف كيلو سكر
- وجيلاتين مذاب
- لون أحمر
- كوب ماء

الطريقة :

١ – نضع السكر والفراولة فى طبق طبق لمدة ساعتين ثم بعد ذلك تعصر فى شاشة .

٢ – يضاف للعصير الجيلاتين بعد أن ذاب فى الماء المغلى .

٣– توضع الألماسية فى قوالب مبللة بالماء وتترك حتى تتجمد .

٤– تجمل بحبات الفراولة أو الكريمة عند التقديم .

ألماسية الليمون

المقادير:

- ٢ كوب سكر
- كوب ماء
- نصف كوب جيلاتين
- عصير ليمون وبشر ٦ ليمونات

الطريقة :

١- نضع السكر وبشر الليمون والماء والجيلاتين على نار هادئة حتى يذوب الجيلاتين.

٢- يضاف للخليط السابق عصير الليمون ويقلب .

٣- يصب فى قالب مبلل بالماء ويترك يتجمد

٤- تجمل عند التقديم بالفستق .

ألماسية قمر الدين

المقادير :

- ربع كيلو قمر الدين
- نصف كوب ماء للنقع
- ٢ ملعقة سكر
- ربع كوب جيلاتين
- زبيب

الطريقة :

١- يصفى قمر الدين من الماء.

٢- يذاب الجيلاتين فى الماء على نار هادئة ثم يضاف للخليط السابق ويضاف الزبيب ويقلب حتى يغلظ القوام.

٣- يصب فى قوالب مبللة حتى يتجمد ويقلب فى طبق التقديم مجمل بالمكسرات .

الماسية العنب

المقادير :

- ٤ كوب عصير عنب
- ١ كوب ماء
- نصف كوب جيلاتين
- سكر للتحلية حسب الرغبة

الطريقة :

١- يصفى العنب ويضاف مع الجيلاتين والسكر على نار هادئة .

٢- يوضع فى قوالب مبللة بالماء ويترك حتى يتجمد.

٣- عند التقديم يجمل بحبات من العنب .

المهلبية

المقادير :

- ٢ كوب لبن
- كوب سكر
- ماء ورد
- ٣ ملاعق نشا ناعم
- فانيليا
- جوز هند

الطريقة :

١- نضع اللبن مع السكر على النار حتى يغلى.

٢- يذاب النشا فى قليل من الماء ويقلب هعلى الخليط السابق ويقلب بسرعة حتى يغلى مع إضافة ماء الورد والفانيليا.

٣- تصب فى أطباق ويجمل السطح بجوز الهند ويقدم.

مهلبية البرتقال

المقادير :

- ملاعق نشا
- عصير ٤ برتقالات
- نصف كوب سكر
- ماء ورد

الطريقة :

١- نضع السكر مع عصير البرتقال على النار

٢- يذاب النشا فى قليل من الماء ويقلب على الخليط السابق.

٣- تصب فى قوالب عندما يغلظ قوامها وتقدم مجملة بالمكسرات.

مهلبية المشمش

تتبع نفس المقادير السابق مع عصر المشمش فقط .

مهلبية التفاح

المقادير :

- ٣ ملاعق نشا كبيرة
- ٢ كوب لبن
- فانيليا
- مقدار من التفاح

الطريقة :

١- بعد سلق التفاح يفرم.

٢- عندما يغلى اللبن نضيف التفاح المفروم والفانيليا.

٣- يذاب النشا فى قليل من الماء ويضاف إلى الخليط السابق.

٤- عندما يغلظ قوام التفاح يرفع من على النار ويصب فى اطباق ويجمل السطح بالمكسرات ويقدم.

مهلبية الجيلي

المقادير:

- باكو جيلى
- ٣ ملاعق نشا
- فانيليا
- واحد ونصف كوب ماء
- ربع كوب سكر
- يمكن إضافة اللبن حسب الرغبة أو الماء

الطريقة :

١- بعد إذابة الجيلى فى الماء ترفع على النار حتى ينضج.

٢- يصب الجيلى مع المهلبية النشا السابقة بالتبادل فى الاطباق وتحفظ فى الثلاجة لحين التقديم مع وضع أى نوع من المكسرات على السطح.

سوفلية الفراولة

المقادير:

- نصف كيلو فراولة
- بياض ٤ بيضات
- ٢ كوب سكر
- فانيليا

الطريقة :

١- بعد غسل الفراولة تصفى بالمصفاة .

٢- يضاف السكر والفانيليا وقليل من الماء ويسخن على النار الهادئة .

٣- تضاف الفراولة المصفاة إلى الخليط السابق مع التقليب ويرفع على النار حتى يغلى.

٤- يضرب بياض البيض حتى يجمد وتصب الفراولة عليه فور نزولها من على النار مع التقليب.

٥- يدهن القالب ويملأ بالخليط السابق .

٦- يوضع فى الفزن دقائق ويقدم ساخناً.

المفتتة

المقادير :

- نصف كيلو طحينة
- نصف كيلو أرز
- ١ كوب سكر
- ملعقة قرفة صغيرة
- ربع كوب كركم أصفر
- ماء لغلى الأرز
- جوز هند وزبيب

الطريقة :

١- بعد غسل الارز يضاف له كركم والماء ويوضع على النار مع التقليب حتى يغلى الارز وينضج.

٢- تضاف الطحينة والقرفة والسكر إلى الأرز ويقلب ثم يوضع على النار مرة أخرى حتى يغلى عدة مرات .

٣- تترك الخليط ليبرد مع التقليب حتى تصبح كتلة واحدة ويطفو زيت الطحينة .

٤- تصب فى اطباق وترش بجوز الهند والزبيب وتترك حتى تبرد.

العاشوراء

المقادير :

- ربع كيلو قمح مقشر
- ملعقة نشا
- فانيليا
- سكر حسب التحلية
- زبيب
- ماء ورد
- قرفة ناعمة

الطريقة :

١- بعد غسل القمح جيداً يضاف إلى الماء ويترك حتى يغلى وينضج

٢- يذاب النشا بقليل من الماء.

٣- يضاف السكر مع النشا إلى الخليط الأول مع التقليب ووضع ماء الورد والفانيليا والزبيب .

٤- يغرف فى اطباق مجملة بالزبيب على وجه الاطباق وتترك لتبرد وتقدم .

قمر الدين بالنشا

المقادير :

- قطعة قمر الدين
- ٢ كوب ماء
- نصف كوب نشا
- كوب سكر

الطريقة :

١- نضع قطعة قمر الدين فى ماء النقع عدة ساعات.
٢- يصفى قمر الدين بمصفاة.
٣- يذاب النشا فى الماء مع وضع قمر الدين والسكر ويقلب جيداً .
٤- يوضع الاناء على النار مع التقليب حتى يغلظ القوام .
٥- يرفع عن النار ويصب فى اطباق وتجمل بجوز الهند والزبيب وتقدم .

ارز باللبن

المقادير :

- واحد ونصف كوب ارز
- ٢ كوب لبن
- نصف كوب سكر
- ماء ورد
- ٢ ملعقة كبيرة نشا
- مكسرات

الطريقة :

١ – يغسل الارز عدة مرات ويوضع فى ماء كافى للغلى.

٢ – عند نضج الارز يضاف اللبن والسكر والنشا مع التقليب وإضافة ماء الورد .

٣ – يصب فى أطباق ويجمل الوجه بالمكسرات ويوضع فى الثلاجة لحين التقديم .

المغات المحمر

المقادير :

– ملعقة سمسم
– ٢ ملعقة مغات
– ٢ كوب ماء
– ٢ ملعقة سمن
– ٢ ملعقة كبيرة سكر
– مكسرات

الطريقة :

١ –تحمر السمسم فى السمن ثم يوضع المغات ويقلب حتى يحمر لون المغات.

٢ – تضاف الماء مع التقليب وإضافة السكر ويترك حتى يغلى .

٣ – عندما يبرد قليلا يوضع على وجه الاكواب المكسرات ويقدم .

الكريمات

الكريمات

كريمة الفانيليا

المقادير :

- ٣ كوب لبن
- ربع كيلو سكر
- ٨ بيضات
- فانيليا

الطريقة :

١ - نضع اللبن والفانيليا على النار حتى يبدأ فى الغليان يبعد عن النار

٢ - نضع صفار البيض عدد ٦ بيضات و٢ بيضة متكاملين ثم يضاف السكر ويضرب البيض بالمضرب حتى يبيض لونه وتصبح مثل الكريمة ونضيف له اللبن بالتدريج ويوضع على حمام مائى حتى تصبح الكريمة غليظة القوام .

٣ - ترفع عن النار وتترك لتبرد مع تقليبها حتى لاتكون قشرة على السطح وبعد أن تبرد توضع بالثلاجة لحين استعمالها .

الكريمة العادية

المقادير :

- كوب زبد
- ٢ ملعقة كاكاو
- ٢ ملعقة سكر كبيرة

الطريقة :

١ - يضرب المحتويات جيداً حتى يتضاعف حجمها وتصير هاشة وتحشى بها أى تورتة ويمكن الاستغناء عن الكاكاو وإضافة لون صحى .

الكريمة الفرنسية

المقادير :

- ٢ كوب لبن
- ٢ كوب سكر بودرة
- ٥ بيضات
- فانيليا

الطريقة :

١ – يغلى اللبن مضاف إليه الفانيليا.

٢– يضرب صفار البيض مع السكر البودرة حتى تصبح غليظ القوام.

٣– يضاف اللبن إلى الخليط السابق بالتدريج مع وضعه على حمام مائى مع التقليب المستمر حتى يصبح غليظ القوام ويبيض لونه .

٤– ترفع الكريمة من على النار وتصفى وتترك حتى تبرد مع التقليب من وقت لآخر وبعد ذلك توضع فى الثلاجة .

الكريم كراميل

المقادير للكراملة :

- ٣ ملاعق كبيرة سكر
- ٣ ملاعق ماء
- عصير نصف ليمونة

مقادير الكسترده :

- ٥ بيضات
- كوب سكر
- ٢ كوب كبير لبن
- فانيليا

الطريقة :

١ - يذاب السكر في الماء ويوضع على النار حتى يغلى يضاف عصير الليمون ويترك على النار حتى يحمر لون السكر ثم يصب فى قالب مناسب الحجم ويفرد فى القاع وهى ساخنة بدون تحريك حتى تبرد الكراملة وتجمد.

٢ - يدفأ اللبن ويضاف له البيض المضروب ثم السكر والفانيليا ويقلب جيداً حتى يذوب ثم يصفى الكستردة بمصفاة سلك ويصب فى القالب.

٣- يوضع القالب فى حلة بها ماء ساخن ويوضع فى الفرن متوسط الحراة مدة ساعتين من عدم غليان الماء أو الكستردة أثناء هذه المدة.

٤- تختبر النضج بوضع سكين فى القالب إذا خرجت نظيفة دل على تمام النضج .

٥- يترك الكريم كراميل فى مكان بارد ثم تقلب فى طبق وتقدم .

كريم كراميل الفراولة

المقادير :

- كيلو فراولة
- كوبين لبن
- ٤ ملاعق دقيق
- ٣ كوب سكر سنترفيش
- ٤ بيضات

الطريقة :

١ – تنظف الفراولة وتغسل جيداً عدة مرات ثم تصفى من الماء توضع الفراولة بعد ذلك فى إناء ويرش عليها نصف كوب سكر وتترك .

٢ – يذاب نصف كوب سكر فى ملعقة ماء وتقلب على النار حتى تتكون حلوى الكريم كراميل وترفع من على النار وتترك تبرد.

٣ – يخلط السكر الباقى بالدقيق ويضاف لهم صفار البيض ويقلب جيداً

٤ – يصب اللبن على الخليط السابق ويوضع على نار هادئة مع التقليب المستمر حتى لايغلى اللبن ويصب الخليط فى كاسات ويترك ليبرد.

٥ – ترص الفراولة فوق الخليط السابق ثم تجمل بحلوى الكريم كراميل وتقدم مثلجة .

كريمة الزبد

المقادير :

- ٢ كوب قشدة
- نصف كيلو زبدة
- ١٠ بيضات
- نصف كيلو سكر بودرة
- فانيليا

الطريقة :

١- يضرب صفار البيض مع السكر حتى يبيض لونه .
٢- يضاف له القشدة والفانيليا بالتدريج.
٣- يوضع الخليط على حمام مائى ويترك حتى يغلظ قوامه ويرفع من على النار ويترك ليبرد .
٤- يضرب الزبد جيداً حتى يصبح كالكريمة ثم تضاف الزبدة إلى الكريمة وتقلب بخفة حتى يمتزج بالكريمة جيداً .

كريمة البرتقال

المقادير :

- ٨ بيضات
- ٢ ملعقة عصير ليمون
- سكر
- ٢ كوب عصير برتقال
- نصف كيلو كريمة
- بشر برتقالة

الطريقة :

١- يضرب صفار البيض مع السكر حتى يغلظ قوامه
٢- ويبشر البرتقالة
٣- تضاف إلى عصير البرتقال والليمون ويضاف إلى البيض حتى يتجانس الخليط .
٤- يضرب بعد ذلك بياض البيض حتى يجمد تماماً ويعد عليه السكر .
٥- يوضع الخليط على النار ويقلب بشدة حتى يغلظ قوامه ويترك ليبرد .
٦- عندما يبرد تضاف له الكريمة ويقلب بخفة مع الخليط .
٧- وتقدم كريمة البرتقال مع الجاتوهات.

كريمة بالبندق

المقادير :

- ٤ كوب لبن
- ٢ كوب سكر
- بندق مقشر
- ٨ بيضات
- فانيليا
- قرفة

الطريقة :

١- نضع اللبن مع البيض والسكر والفانيليا وتترك.

٢- يدق البندق المقشر فى جزء من السكر حتى ينعم تماماً .

٣- يضاف البندق إلى الكريمة والقرفة وتوضع فى الثلاجة .

كريمة الكريز

المقادير :

- كيلو كريز
- نصف كيلو سكر

الطريقة :

١- بعد غسل الكريز وينزع النوى .

٢- يرفع على النار ويترك حتى يتبخر الماء .

٣- فى إناء آخـر يذاب السكر مع قليل من الماء ويوضع على النار ويتحول السكر إلى شراب ويوضع فوق الفاكهة .

٤- يترك الخليط على النار حتى يغلظ قوامه ويترك لبرد .

٥- بعد أن تبرد نضع عليها ماء الورد وتقدم .

البسكويتات

البسكويتات

بسكويت النشا

المقادير:

- ٣ كوب دقيق
- ١ كوب سمن
- نصف باكو بيكنج بودر
- كوب سكر بودرة
- واحد ونصف كوب نشا ناعم
- ٢ بيض
- فانيليا

الطريقة :

١- يخلط النشا مع الفانيليا.

٢- يضاف الدقيق مع البيكنج بودر إلى الخليط السابق .

٣- نضرب السمن مع البيض والسكر والفانيليا ثم يضاف إلى الخليط السابق ويعجن جيداً .

٤- تشكل وحدات البسكويت حسب الرغبة .

٥- تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى ينضج ويقدم .

بسكويت كور بالشيكولاته

المقادير :

- ثلث أرباع كوب سكر
- نصف كوب زبدة
- بيضة
- فانيليا
- ٢ ملعقة بيكنج بودر
- نصف كوب دقيق

الطريقة :

١- نضع السمن مع السكر ويدعك جيداً .

٢- نضيف البيضة على الدقيق على دفعات مع إضافة ٣ملاعق شيكولاته .

٣- نأخذ قطعة فى حجم عين الجمل وتكور كور صغيرة مع وضع مسافة بينهم .

٤- توضع فى صبية وحدات البسكويت وتجمل بجوز الهند .

٥- تخبز فى الفرن حتى تنضج .

بسكويت البرتقال

المقادير :

- ٢ كيلو دقيق
- نصف كيلو سكر
- ربع كيلو زيت
- خميرة نشادر
- فانيليا
- مبشور البرتقال
- عصير برتقال

الطريقة :

١- نضع الدقيق مع النشادر والزيت .

٢- نضيف السكر مع عصير البرتقال والفانيليا ويدعك جيداً .

٣- تشكل وحدات مختلفة بالمكينة .

٤- تخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج.

بسكويت حادق

المقادير:

- ٢ كوب دقيق
- ٥ ملاعق سمن
- نصف كوب ماء
- بيضة
- فانيليا
- ملعقة بينكج بودر
- بيضة للوجه

الطريقة :

١- نضع السمن مع البيض ويدعك جيداً مع قليل من الملح

٢- ثم نضيف الماء إلى الخليط السابق ويفرد بالنشابة .

٣- يقطع حسب الرغبة فى الصوانى مع ترك مسافة بين كل واحدة.

٤- يدهن الوجه بالبيضة .

٥- يخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى ينضج ويقدم .

بسكويت السمسم

المقادير :

- ٣ كوب دقيق
- ١ كوب سكر بودرة
- ٢ بيضة
- ملعقة بيكنج بودر
- ١ كوب زيت
- نصف كوب ماء للعجن
- فانيليا

الطريقة :

١- نضع السكر مع الزيت ويرب جيداً .

٢- نضيف البيض مع الدقيق والفانيليا والبيكنج بودر وتخلط جيداً .

٣- تضاف المقادير السابقة إلى بعضها مع وضع ماء العجن ويعجن جيداً .

بسكويت المشمش

المقادير :

- ١ كوب دقيق
- نصف كوب سكر
- فانيليا
- سوداني
- نصف كوب سمن
- بيضة
- مربى مشمش

الطريقة :

نفس الطريقة السابقة وبعد خروجه من الفرن نضع عليه المربى والسودانى ويقدم .

بسكويت النشادر

المقادير :

- ٣ كوب دقيق
- نصف كوب سكر
- ثلث كوب لبن
- ١ ملعقة فانيليا
- نصف كوب سمن
- ١ ملعقة بيكربونات نوشادر
- ٣ بيضة

الطريقة :

١- يدعك السمن مع السكر جيداً حتى يصير هشاً.
٢- يرب البيض مع الفانيليا ويضاف إلى الخليط السابق .
٣- يضاف النوشادر إلى اللبن ثم إلى الخليط السابق حتى تتكون عجينة .
٤- تفرد وتقطع حسب الرغبة مع دهان الوجه بالبيضة.
٥- تخبز فى صاج مدهون سمن حتى يحمر الوجه .

بسكويت القرفة

المقادير:

- ٢ كوب دقيق
- ٤ ملعقة سمن
- كوب سكر بودرة
- نصف كوب لبن
- بيضة
- باكو بيكنج بودر
- ٢ ملعقة قرفة مطحونة
- مربى

الطريقة:

١- يدعك السكر مع السمن ثم يخلط بالدقيق والبيكنج بودر.

٢- تراعى تهوية العجينة مع إضافة القرفة والتقليب المستمر .

٣- نضيف البيض إلى الخليط السابق مع إضافة اللبن حتى نحصل على عجينة سهلة التشكيل .

٤- تشكل حسب الرغبة مع دهان الوجه بالبيض .

٥- تخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى ينضج ويرش بالسكر البودرة ويقدم مع وضع المربى فى بعض اجزاءه .

بسكويت الليمون

المقادير:

- ٢كوب ونصف دقيق
- بيكنج بودر
- ١ كوب سكر
- بيضة
- ٢ عصير ليمون
- ثلث أرباع كوب سمن

الطريقة:

١- يدعك السكر مع السمن حتى يصير هشا .

٢- نضيف البيض وبشر الليمون وتقلب جيداً وتضاف إلى الخليط السابق .

٣- نضيف عصير الليمون مع البيكنج بودر إلى الدقيق ولو احتاجت العجينة إلى دقيق يمكن اضافة ربع كوب دقيق .

٤- تفرد بالنشابة وتشكل وحدات مختلفة.

٥- تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى ينضج .

بسكويت الشوفان

المقادير:

- ٢ كوب سكر بودرة
- ٢ ملعقة قرفة
- ربع كوب دقيق
- ٢ ملعقة بيكنج بودر
- نصف كوب لبن
- كوب شوفان
- ثلث أرباع كوب سمن

الطريقة :

١- يدعك السمن مع السكر واللبن مع وضع الشوفان والقرفة إلى الدقيق والبيكنج بودر

٢- تعجن باليد حتى تتكون عجينة.

٣- تفرد العجينة وتقطع دوائر صغيرة.

٤- ترص في صينية ويدهن الوجه بالبيض .

٥- تخبز في فرن هادئ الحرارة حتى ينضج.

بسكويت اليانسون

المقادير :

- واحد ونصف كوب سكر بودرة
- ٤ بيضات
- واحد ونصف كوب دقيق
- ٢ ملعقة يانسون
- ملعقة بيكنج بودر
- مبشور ليمونة

الطريقة :

١- يضرب صفار البيض مع السكر حتى يبيض مع بشر الليمونة

٢- يغسل اليانسون ويضاف إلى ذلك الخليط.

٣- يخلط الدقيق مع البيكنج بودر .

٤- يضرب بياض البيض حتى يجمد.

٥- يضاف إلى الدقيق مع التقليب بخفة.

٦- يخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى ينضج.

٧- يقطع حسب الرغبة ثم يحمص مرة أخرى فى الفرن ويقدم.

بسكويت جوز الهند

المقادير:

- ٢ بيضة
- كوب جوز هند
- ثلث أرباع كوب سكر ناعم
- نصف ملعقة بشر ليمون
- ملعقة كبيرة دقيق
- ملعقة عصير ليمون

الطريقة:

١- يضرب البيض مع السكر حتى يصير هشاً مع إضافة عصير الليمون.

٢- يضاف جوز الهند وبشر الليمون إلى الدقيق ويخلط جيداً .

٣- تؤخذ قطعة وتبط باليد وتدهن .

٤- تخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى يصفر لون البسكويت.

بسكويت المربي

المقادير:

- ٤ كوب دقيق
- واحد ونصف كوب زبد
- مربى
- ٤ بيضات
- واحد ونصف كوب سكر
- فانيليا

الطريقة:

١ – تخفق الزبد مع السكر حتى يبيض لونه.

٢ – يضاف البيض والفانيليا ويمتزج جيداً

٣– يضاف الدقيق على دفعات مع التقليب حتى تتكون عجينة سهلة

٤ – تفرد العجينة وتقطع وتدهن بالربى وترص فى الصينية

٥– تخبز فى الفرن حتى يحمر الوجه

٦– يرص فى طبق وتقدم

بسكويت الكريمة

المقادير:

- واحد وربع كوب دقيق
- نصف كوب زبد
- ربع كوب سكر بودرة
- ملعقة كبيرة كريمة
- بيضة
- فانيليا

الطريقة :

١- تخلط جميع المقادير السابقة خلط جيد.

٢- تعجن العجينة حتى تصبح مرنة .

٣- تترك العجينة مغطاة حوالى ساعة .

٤- تقطع إلى قطع متساوية مثل حجم البيضة .

٥- تكور وتبط باليد وترص فى الصاج وتترك لتخمر .

٦- يدهن الوجه بالبيض ثم تخرم بالشوكة وتخبز .

٧- بعدم تمام النضج نضع قطعة وتحشى بالكريمة ثم نضع قطعة اخرى عليها وتغلق جيدا وترص وتقدم .

بسكويت بالسودانى

المقادير:

- واحد ونصف كوب دقيق
- قليل من اللبن
- ملعقة بيكنج بودر
- نصف كوب سكر
- نصف كوب سمن
- صفار ٢ بيضة
- فانيليا
- نصف كوب سودانى مفرى

الطريقة :

١- ضع الدقيق ويضاف له الخميرة والسودانى والسكر.

٢- نضيف البيض والفانيليا إلى الخليط السابق مع اللبن ويعجن جيداً حتى تتكون عجينة سهلة التشكيل .

٣- تقطع العجينة حسب الرغبة وتوضع فى الصينية.

٤- تخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج .

٥- وتترك حتى يبرد ويرص فى الطبق ويقدم.

بسكويت اللارنج

المقادير :

- صفار ٤ بيضات
- ١ كوب سمن
- نصف كوب زبيب
- ٤ كوب دقيق
- كوب لارنج مسكر
- كوب سكر

الطريقة :

١- يدعك السمن مع السكر حتى يبيض لونه .

٢- يضاف صفار البيض إلى الخليط السابق .

٣- نضع الدقيق مع اللارنج والزبيب ويخلط جيداً.

٤- يضاف الزبد مع التقليب حتى تتكون عجينة سهلة التشكيل.

٥- تفرد العجينة وتقطع بأشكال مختلفة .

٦- ترص فى صينية مدهونة بالسمن وتخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج.

بسكويت العلب ماري

المقادير:

- إثنين ونصف كوب دقيق
- ثلث أرباع زبد
- ١ ملعقة بيكربونات نشادر
- ثلث أرباع كوب سكر بودرة
- ١ ملعقة بيكوبونات صوديوم

الطريقة:

١- يضرب الزبد مع السكر حتى يصير هشاً .

٢- يضاف اللبن وصفار البيض ويقلب جيداً ويضاف إلى الخليط السابق.

٣- نضع كربونات النوشادر وتخلط بالدقيق والنشا وبيكربونات الصوديوم والملح .

٤- يضاف الدقيق ويقلب جيدا .

٥- تترك العجينة فى الثلاجة ٤ ساعات .

٦- تبسط مستطيل وتقطع دوائر.

٧- ترص فى صينية وتخبز فى فرن هادئ حتى تنضج.

بسكويت عسل النحل

المقادير:

- نصف كوب عسل نحل
- نصف كوب سكر بودرة
- بيضتان
- ملعقة قرفة
- نصف كوب دقيق

الطريقة:

١- يضرب البيض مع السكر والعسل والقرفة حتى يغلظ قوامها

٢- يضاف الدقيق بالتدريج ويعجن جيداً حتى تصبح عجينة سهلة.

٣- تترك مدة ربع ساعة فى الثلاجة حتى تجمد.

٤- تقطع مستديرات أو مستطيلات حسب الرغبة.

٥- تخبز فى فرن حار لمدة ربع ساعة وتقدم.

بسكويت انجليزي

المقادير:

- واحد وربع كوب دقيق
- ثلث أرباع كوب سكر بودرة
- ٣ ملاعق لبن
- ورقة فانيليا + بيضة
- ذرة ملح
- ربع كوب زبد
- ٢ ملعقة صغيرة بيكنج بودر

الطريقة :

١ – يدعك الدقيق مع ذرة الملح وبيكنج بودر ويصب فيها اللبن والبيضة والسكر والزبد والفانيليا وتقلب جيداً.

٢ – تعجن العجينة حتى تصبح سهلة التشكيل .

٣ – تفرد العجينة وتقطع حسب الذوق.

٤ – ترص في صينية وتخرم بالشوكة .

٥ – تخبز في فرن حتى تنضج.

بسكويت هولندي

المقادير:

– نصف كوب دقيق
– كوب ونصف زبد
– ثلث أرباع كوب سكر
– صفار بيضتين
– ذرة ملح
– بشر ليمونتين

الطريقة :

١ – يضرب الزبد مع السكر حتى تصير هشاً مع إضافة قشر الليمون وصفار البيض ويقلب جيداً.

٢ – يضاف الدقيق مع ذرة الملح ويقلب.

٣ – تعجن العجينة وتشكل اسطونية ويرش عليها السكر

٤ – تحفظ في الثلاجة حتى تجمد وتقطع إلى شرائح.

٥ – توضع في فرن حتى ينضج .

قراطيس البسكويت

المقادير :

- كوب نصف زبد
- كوب سكر
- كوب كريمة
- كوب ونصف لوز
- ربع كوب كاكاو سادة
- كوب ونصف شيكولاته سائلة
- ٢ بيض
- ١٢ قرطاس بسكويت جيلاتى

الطريقة :

١- يسلق البيض ويقشر ويفصل البياض عن الصفار .

٢- يقشر اللوز ويوضع فى ماء مغلى ثم تقشر ويحمص بالفرن.

٣- يضرب الزبد مع السكر حتى يصير هشاً ثم يضاف إلى الخليط البيض والكاكاو واللوز المدقوق ويقلب جيداً حتى نحصل على كريمة .

٤- يوضع اللبن على النار وعندما يسخن يضاف إلى الشيكولاته ويترك حتى تسيحها وتترك لتبرد .

٥- نملأ قراطيس البسكويت بالكريمة السابقة بإستخدام ملعقة صغيرة .

٦- مع وضع الشيكولاته قبل أن تتجمد فوق القواطيس.

٧- توضع فى الثلاجة لحين الاستخدام.

بسكويت القرفة

المقادير :

- ٤ كوب دقيق
- ٢ كوب سكر
- ٢ ملعقة بيكنج بودر
- كوب وربع زبد
- ٢ ملعقة قرفة
- ٢ بيضة مضروبة

الطريقة :

١ – ينخل الدقيق ويضاف إلى البيكنج بودر .

٢ – يضاف الزبد إلى الدقيق مع التقليب المستمر .

٣ – نضيف القرفة والسكر إلى الخليط السابق ويقلب

٤ – نضيف البيضة وتعجن مع إضافة قليل من الماء إذا أحتاجت العجينة حتى تتكون عجينة سهلة التشكيل .

٥ – تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى ينضج.

بسكويت اللبن

المقادير :

- ٦ كوب دقيق
- كوب وربع زبد
- ٢ ملعقة بيكنج بودر
- كوب وربع لبن
- ٢ كوب سكر

الطريقة :

١- نضع الدقيق مع البيكنج بودر ويقلب .

٢- نضيف الزبد إلى اللبن والسكر ويقلب حتى يذوب السكر.

٣- نضيف الدقيق على دفعات حتى تتكون عجينة سهلة .

٤- تفرد العجينة وتشكل وتخرم بالشوكة .

٥- تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى ينضج .

البيتى فور بالطريقة الأولي

المقادير :

- ٧ بيضات
- ١ كيلو دقيق
- إثنين ونصف كوب سكر
- ٧ كوب بد
- ملعقة فانيليا
- نصف ملعقة بيكنج بودر
- ٢ ملعقة كاكاو
- ٢ ملعقة مربى
- ملعقة زيت

الطريقة :

١- يضرب البيض مع الفانيليا .

٢- يخلط مقدار الزيت مع الزبد ويضاف السكر مع الضرب حتى يصبح هشاً ثم يخلط إلى الخليط السابق مع التقليب.

٣- إضافة الدقيق وتعجن المقادير حتى تتكون عجينة ويضاف الكاكاو إلى نصف العجينة يترك الباقي كما هو .

٤- تشكل العجينة حسب الرغبة .

٥- ترص فى صينية مدهونة وتخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى ينضج.

٦- يجمل بلصق واحدة بيضاء مع واحدة شيكولاته بواسطة المربى وجوز الهند ويقدم.

بيتي فور بالطريقة الثانية

المقادير:

- نصف كيلو سكر بودرة
- نصف كيلو زبدة
- ٤ بيضات
- ٢ فانيليا

الطريقة:

هى نفس الطريقة السابقة.

بيتي فور الطريقة الثالثة

المقادير:

- كيلو دقيق
- نصف كيلو زبدة
- ٥ بيضات
- ٢ كوب سكر ناعم
- ٢ ملعقة كاكاو
- بيكنج بودر
- فانيليا

الطريقة :

١- يضرب البيض مع الفانيليا جيداً.

٢- يضاف السكر وازبد إلى الخليط السابق ويضرب جيداً حتى يبيض لونه .

٣- يضاف الدقيق على دفعات مع التقليب مع تشكيله حسب الرغبة.

٤- يخبز في فرن متوسط الحرارة حتى ينضج .

بيتي فور بسيط بالطريقة الرابعة

المقادير :

- إثنين وربع كوب دقيق
- نصف كوب سكر
- نصف ملعقة بيكنج بودر
- ٢ ملعقة شيكولاته بودرة.
- ١ كوب سمن
- ١ ملعقة فانيليا
- ٢ بيضة

الطريقة :

١- يسيح السمن ومعه السكر ويضرب جيداً.

٢- نضيف البيض والفانيليا إلى الخليط السابق وتدعك جيداً.

٣- يخلط الدقيق مع البيكنج بودر والشكولاته ويعجن حتى نحصل على عجينة متماسكة

٤- تشكل وحدات مختلفة من البتى فور وتخبز في فرن متوسط الحرارة.

٥- بعد النضج يقدم بوحدات المربى وجوز الهند مع الشاى.

الغريبة الأولي

المقادير :

- ٣ كوب دقيق
- ١ كوب سمن
- ثلث أرباع كوب سكر بودرة
- زلال بيضة
- فانيليا

الطريقة :

١ – نضع السمن مع السكر ويضرب جيداً بالمضرب.

٢ – نضيف زلال البيضة والفانيليا مع الدقيق ويدعك ويضرب بالمضرب.

٣ – ترص دوائر صغيرة وتضغط عليها بالاصبع وتوضع فيها القرنفل أو جوز الهند أو زبيب .

٤ – تخبز في الفرن متوسط الحرارة حتى تنضج وتقدم .

الغريبة الثانية

المقادير :

- ربع كيلو دقيق
- ١ كوب سكر
- ربع كيلو سمن

الطريقة :

١ – يوضع الدقيق مع السكر والسمن ويدعك جيداً حتى تكون طرية جداً .

٢ – تقسم إلى قطع صغيرة وتضغط عليها بالأصبع.

٣ – ترص فى صاج وحدات دائرية.

٤ – تخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى لاتحترق.

٥ – تترك لتبرد ثم ترص فى طبق التقديم.

كعك العيد الأول

المقادير :

– ٢ كوب سمن
– ٢ كوب لبن
– ١ كوب دقيق
– ملعقة سمسم
– بيكنج بودر
– رائحة كعك

الطريقة :

١ – نضع السمن واللبن ويخلط جيداً.

٢ – نضيف الدقيق بالتدريج وائحة الكعك والسمسم .

٣ – يقطع قطع صغيرة وتحشى بالملبن وتنقش.

٤ – ترص فى صاج لدخول الفرن.

٥ – بعد النضج ترش بالسكر البودرة وتقدم.

كعك العيد الثاني

المقادير :

- كيلو دقيق
- كوب وربع ماء
- ٢ ملعقة سمسم
- نصف كيلو سمن مقدوحة
- ملعقة رائحة كعك
- ورقة بودر

الطريقة :

١- نضع الدقيق وتقدح السمن وتصب على الدقيق .

٢- مع وضع السمسم فى الوسط والخميرة على الماء .

٣- تعجن العجينة باليد حتى تتكون عجينة مع وضع رائحة الكعك.

٤- تشكل وحدات صغيرة وتحشى وتخرم بالشوكة.

٥- تخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج .

المحتوى

الحلوى

الحلوى الليمون

المقادير:

- ثلث أرباع كوب سكر ناعم
- نصف كوب سمن
- ملعقة بشر ليمون
- ملعقة عصير ليمون

الطريقة:

١- يخفق السمن وبشر الليمون والسكر حتى يصير هشاً .

٢- يضاف عصير الليمون ويقلب جيداً.

حلوى البرتقال

المقادير:

- نصف كوب سكر ناعم
- نصف كوب سمن
- ملعقة بشر برتقال
- ربع كوب عصير برتقال

الطريقة:

١- يضرب السمن مع السكر حتى يصير هشاً.

٢- يضاف عصير البرتقال والليمون بالتدريج مع الضرب المستمر حتى يتجمد .

حلوي الفانيليا

المقادير:

- ٤ بيضات
- نصف كوب سكر
- ملعقة كبيرة فانيليا
- نصف كوب سمن

الطريقة :

١- يضرب البيض مع السكر حتى يتمسك
٢- يرفع من على النار ويستمر فى الضرب حتى يبرد
٣- يضرب السمن حتى يبيض لونه ويصبح مثل السكر.
٤- يضاف إلى الخليط الأول مع التقليب المستمر وإضافة الفانيليا اثناء الضرب .

حلوي الزبد بالشيكولاته

المقادير:

- ٣ بيضات
- نصف كوب سكر
- ملعقة كبيرة من الكاكاو أو مسحوق الشيكولاته.

الطريقة :

نفس خطوات الطريقة السابقة مع إضافة الكاكاو.

الزخرفة البيضاء

المقادير :

- ٤ كوب سكر
- كوب ماء
- بياض ٢ بيضة
- ملعقة فانيليا
- عصير ليمون
- ذرة ملح

الطريقة :

١- يذاب السكر فى الماء ويرفع على النار مع التقليب المستمر حتى يجمد .

٢- يضرب بياض البيض حتى يصير كالرغوة مع إضافة ذرة الملح ويضاف إلى الخليط السابق مع إضافة الفانيليا ويستمر فى الضرب وإضافة عصير الليمون .

زخرفة الشيكولاته

المقادير :

- كوبين لبن
- كوب سكر
- ٤ ملعقة كاكاو
- ٢ ملعقة دقيق مع ذرة ملح
- فانيليا
- صفار ٢ بيضة
- ملعقة سمن

الطريقة :

١ – نضع الدقيق والكاكاو وذرة الملح والفانيليا مع اللبن.

٢ – ترفع على النار مع التقليب المستمر حتى يغلى ٤ دقائق .

٣ – يضرب صفار البيض ويضاف إلى الخليط السابق ويرفع على النار مرة اخرى .

٤ – مع إضافة السمن والتقليب المستمر.

٥ – يرفع عن النار ويترك يبرد ويستعمل .

الكريم شانتي

المقادير:

- كوب كريمة
- ربع كوب سكر بودرة
- ملعقة فانيليا

الطريقة :

١ – تضرب الكريمة الباردة حتى تجمد.

٢ – يضاف السكر والفانيليا إلى الكريمة ثم تضرب مرة أخرى .

٣ – تحفظ فى الثلاجة للاستخدام .

حشو الشيكولاته

المقادير:

- ٤ ملاعق شيكولاته
- كوب سكر بودرة.
- ٢ ملعقة ماء.

الطريقة :

١- يذاب السكر فى الماء السابق وتذاب الشيكولاته على الحمام المائى.

٢- يضرب السكر مع الشيكولاته جيداً.

٣- تترك الشيكولاته لحين استعمالها.

حشو الكاسترد

المقادير:

- ١ كوب لبن
- صفار ٣ بيضات
- ثلث كوب سكر
- ٢ ملعقة دقيق
- فانيليا
- ٢ ملعقة دقيق ذرة

الطريقة:

١- يسخن اللبن والفانيليا على نار هادئة.

٢- يضرب صفار البيض مع السكر حتى يبيض لونه.

٣- يضاف إلى الدقيق والدقيق الذرة مع إضافة اللبن ويستمر فى الضرب.

٤- يصب فى إناء ويغطى بالزبد حتى لاتتكون قشرة على سطحه ثم تحفظ فى الثلاجة لحين استعمالها

حشو الكاكاو

المقادير:

- ثلث كوب سكر
- ٤ ملعقة كاكاو
- كوب كريمة
- فانيليا

الطريقة :

١- تخلط المواد وتوضع فى الثلاجة لتبرد جيداً .

٢- تضرب المواد بالمضرب حتى يجمد المزيج ويحتفظ لحين استعماله.

حشو البرتقال

المقادير :

- ٨ ملاعق عصير برتقال
- كوب كريمة كبير
- ٤ ملعقة سكر
- بشر قشرة برتقال

الطريقة :

١- يضرب الكريمة حتى تجمد.

٢- يضاف السكر وبشر البرتقال إلى الكريمة ويستمر فى الضرب جيداً.

٣- يضاف عصير البرتقال ويقلب جيداً ويحفظ فى الثلاجة لحين استعماله.





المربات

مربى التين

المقادير:

- كيلو تين
- نصف كيلو سكر
- عصير ليمونة
- ملعقة قرفة

الطريقة :

١ – يقطع التين قطع صغيرة وترش بالسكر وتترك لمدة ٤ ساعات فى إناء صينى.

٢– يفع بعد ذلك على النار مع كشط الريم أول بأول وإضافة عصير الليمونة وملعقة القرفة.

٣– يتبر النضج بوضع ملعقة من الخليط على الرخامة إذا لم يبرش فتصبح ناضجة أو إذا برشت فهى لم تنضج.

٤– عند تمام النضج تعبأ فى برطمان مغلق ومعقم .

مربى الفراولة

المقادير :

- كيلو فراولة
- نصف كيلو سكر
- ملعقة عصير ليمون
- ملعقة قرفة

الطريقة :

١- بعد نزع اعناق الفراولة توضع بالتبادل مع السكر وتترك عدة ساعات .

٢- ترفع على النار مع إضافة ملعقة القرفة وعصير الليمونة ثم يقشط الريم أول بأول حتى تنضج المربى .

٣- عند النضج تعبأ فى برطمانات محكمة الغلق .

مربى التفاح

المقادير :

- كيلو تفاح
- كيلو سكر
- ملعقة عصير ليمون

الطريقة :

١- بعد غسل التفاح يقطع وينزع بذوره وينقع فى الماء مضاف له عصير الليمون حتى لايتغير لونه.

٢- يغسل من ماء الليمون ويسلق نصف سلقة.

٣- يذاب السكر فى ماء السلق على نار هادئة ويضاف له التفاح وتترك المربى على النار حتى تنضج مع قشط الريم وإضافة عصير الليمون.

٤- يعبأ فى برطمان محكم الغلق .

مربى الكمثرى

نفس خطوات مربى التفاح

مربي المشمش

المقادير :

- كيلو مشمش
- كيلو سكر
- ملعقة عصير ليمون
- ماء للسلق

الطريقة :

١- يغسل المشمش ويشق نصفين لنزع النوى.

٢- يسلق نصف سلقة ثم يرفع ويوضع فى ماء السلق السكر ويقلب مع كشط الريم .

٣- يضاف المشمش المسلوق وعصير الليمون وتترك على النار حتى تنضج المربى .

٤- تعبأ فى برطمانات محكمة الغلق.

مربي البرقوق

المقادير :

- كيلو برقوق
- كيلو سكر
- ملعقة عصير ليمون

الطريقة :

١- بعد غسل البرقوق ونزع النوى يسلق نصف سلق .

٢- يوضع فى ماء السلق السكر وعصير الليمون مع التقليب وكشط الريم .

٣- يوضع البرقوق إلى الخليط السابق وتترك حتى تنضج.

٤- وتعبأ فى برطمان مغلق.

مربي الخوخ

هى نفس طريقة مربى البرقوق

مربي الجوافة

المقادير :

- كيلو جوافة   كيلو سكر
- ملعقة عصير ليمون

الطريقة :

١- تغسل الجوافة جيداً وتسلق .

٢- ترفع على النار حتى تنهرى الجوافة قم يصفى .

٣- تخلط الجوافة بالسكر مع التقليب وتترك على النار حتى تنضج مع إضافة عصير الليمون مع كشط الريم.

٤- تترك لتبرد ثم تعبأ فى برطمان مغلق.

مربى البلح

المقادير :

- كيلو بلح مسلوق وتنزع النوى
- كيلو سكر
- ٢ كوب ماء للسلق
- ملعقة عصير ليمون

الطريقة :

١- بعد غسل البلح يقشر ويغطى بالماء ويرفع على النار للسلق .

٢- ينشل من ماء السلق ونضيف السكر وعصير الليمون والبلح ويترك على النار حتى تنج المربى مع كشط الريم كلما ظهر .

٣- تترك لتبرد ثم تعبأ مع الغلق الجيد .

مربى الجزر

المقادير :

- كيلو جزر
- كيلو سكر
- ٢ كوب ماء
- ملعقة عصير ليمون

الطريقة :

١- يبشر الجزر ويوضع فى السكر لمدة ساعتين .

٢- نضيف الماء ويرفع على النار مع التقليب حتى يدوب السكر

٣- نضيف عصير اليمون مع كشط الريم كلما ظهر حتى تنضج المربى .

٤- تعبأ وتغلق جيداً.

مربى الطماطم

المقادير :

- كيلو طماطم
- كيلو سكر
- ملعقة عصير ليمون
- بشر ليمونة

الطريقة :

١- يقطع الطماطم صغيراً وتقشر وتترك على النار لتغلى مع إضافة بشر الليمون والعصير.

٢- يضاف السكر مع التقليب وتترك حتى يغلظ قوامها .

٣- تترك لتبرد ثم تعبأ وتحكم الغلق .

مربى البرتقال

المقادير :

- كيلو برتقال
- كيلو سكر
- ملعقة عصير ليمون

الطريقة :

١- يبشر البرتقال وينقع لمدة يوم مع تغيير الماء من وقت لآخر .

٢- يسلق القشر فى الماء حتى ينضج.

٣- يذاب السكر فى الماء ويغلى ثم نضع القشر المسلوق ويترك على النار ثم نضيف عصير البرتقال وعصير الليمون.

٤- تترك المربى على النار حتى تنضج مع قشط الريم .

٥- تترك لتبرد ثم تعبأ .

مربى الورد البلدي

المقادير :

- كيلو ورد بلدى
- كيلو سكر
- عصير ٣ ليمونات
- ٢ كوب ماء

الطريقة :

١- يذاب السكر فى الماء ويرفع على النار حتى يذوب السكر ونضيف عصير الليمون ويترك حتى يعقد السكر.

٢- نضيف اليه الورد المفروم ويترك على النار مع كشط الريم كلما ظهر .

٣- تترك لتبرد ثم تُعبأ فى برطمان محكمة الغلق.

مربى اللارنج

المقادير :

- كيلو لارنج
- نصف كوب عصير للارينج
- ٢ كوب ماء
- واحد ونصف كيلو سكر
- عصير ليمونة

الطريقة :

١- يبشر اللارنج ويترك لمدة يوم فى الماء مع تغيير الماء من وقت لآخر.

٢- تسلق الشرائح فى الماء حتى قرب النضج.

٣- يذاب السكر فى الماء ثم يضاف القشر المسلوق وتترك على النار مع إضافة عصير اللارنج والليمون.

٤- تعبأ فى برطمان مغلق .

مربي الاناناس

المقادير :

- كيلو اناناس
- ربع كيلو سكر
- ٢ كوب ماء

الطريقة :

١ - يقشر الاناناس ويقطع قطع صغيرة .

٢- ترفع على النار مع وضع السكر والماء وتترك حتى يعقد السكر

٣- عند نضج المربى تعبأ فى برطمان محكم الغلق.

مربي فاكهة مشكلة

المقادير :

- حبات من الفراولة
- ٣ ثمرة تفاح
- ٣ حبات خوخ
- عصير ليمونة
- كيلو سكر

الطريقة :

١- يقشر التفاع ويسلق فى الماء حتى ينهرى فى الماء ثم يصفى ويأخذ العصير .

٢- تغسل الفراولة وتجفف تماماً من الماء وتترك فى السكر لمدة ساعتين .

٣- يقطع الخوخ بعد سلقه ونأخذ الناتج منه.

٤- يوضع العصائر المختلفة على النار مع السكر حتى يعقد السكر.

٥- نضع الفاكهة السابقة إلى الخليط السابق وتترك حتى تنضج المربى.

٦- عند تمام النضج تعبأ فى برطمانات معقمة .

مربي السفرجل

المقادير :

- كيلو سفرجل مسلوق نصف سلقة
- كيلو سكر
- ملعقة عصير ليمون
- ماء للسلق

الطريقة :

١- بعد تنظيف السفرجل وتقشيره يوضع كما هو فى الماء ويرفع على النار حتى تلين ثمرة السفرجل ثم تنشل من ماء السلق وتترك لتبرد.

٢- نقطع مكعبات صغيرة ونضيف لها ماء السلق وترفع على النار حتى تقترب من النضج نضع السكر مع التقليب حتى يذوب السكر وتأخذ شكل المربى.

٣- نضيف عصير الليمون ويقلب مع قشط الريم وتترك لتبرد ثم تعبأ المربى فى برطمان مغلق.

مربي التوت

المقادير :

- كيلو توت
- ربع كيلو سكر
- ملعقة عصير ليمون

الطريقة :

١- يغسل التوت وتزال اعناقه ويجفف من الماء
٢- يرص التوت مع السكر ويترك ساعتين.
٣- يوضع على النار مع التقليب المستمر حتى يذوب السكر مع قشط الريم.
٤- يصفى التوت ويحفظ على جانب ويضاف للمحلول السكرى عصير الليمون ويترك حتى يغلظ قوامه.
٥- يضاف التوت مرة أخرى ويترك حتى تنضج المربى .
٦- تعبأ فى برطمان جاف.

مربي القرع العسلي

المقادير :

- كيلو قرع عسلى
- كيلو سكر
- عصير ليمون
- قليل من الزنجبيل

الطريقة :

١ - يقشر القرع وينزع منه اللب ثم يقطع صغيراً ويوضع مع نصف مقدار السكر فى طبقات متبادلة مع وضع بشر الليمون والزنجبيل فى شاشة مربوطة.

٢ - يترك الخليط لمدة يوم ثم يرفع بعد ذلك على نار هادئة حتى يذوب السكر ويضاف باقى السكر وعصير الليمون.

٣- يترك حتى يغلظ قوام المربى مع نزع الريم ورفع الشاشة ثم تعبأ فى برطمان محكمة الغلق .

مربى الكريز

المقادير :

- كيلو كريز	- ٤ كوب سكر
- عصير ليمون	- ٢ كوب ماء للسلق

الطريقة :

١ - يغسل الكريز وينزع منه النوى ثم نأخذ جزء من السكر ويضاف للكريز ويترك مدة ساعة .

٢- يضاف بقية السكر إلى الماء ويرفع على النار مع التقليب حتى يذوب السكر ويترك ربع ساعة مع نزع الريم .

٣- يرفع المحلول عن النار ويترك يبرد .

٤- يرفع الكريز مرة أخرى على نار هادئة حتى يذوب السكر ثم يضاف اليه المحلول السكرى ويقلب ويترك حتى تنضج المربى مع وضع عصير الليمون .

٥- تترك لتبرد ثم تعبأ فى برطمان .

مربى الكمكموات

المقادير :

- كيلو كمكموات
- ٤ كوب سكر
- ٢ كوب ماء
- ربع كيلو جليكوز

الطريقة :

١- يغسل الكمكموات وتخرط كل واحدة .

٢- ترفع على النار مع الماء حتى تسلق نصف سلق.

٣- نضع مقدار السكر على الماء ويرفع على النار حتى يذوب السكر ونترك ليعقد السكر قليلا .

٤- يضاف الكمكموات إلى السكر ويترك على النار حتى تمام النضج مع إضافة باقى السكر مع الجليكوز.

٤- يضاف الكمكموات إلى السكر ويترك على النار حتى تمام النضج مع إضافة باقى السكر مع الجليكوز.

٥- يترك يهدأ ثم يعبأ فى برطمان محكم الغلق .

حلوى الفاكهة

حلوى الفاكهة

شيكولاته بالبندق

المقادير:

- ثمن كيلو بندق
- شيكولاته للتسييح
- لبن

الطريقة:

١ - يقشر البندق.

٢ - يغطى بالشكولاته السائحة .

٣ - يحتفظ فى الثلاجة حتى يبرد.

٤ - يحفظ أو يعبأ لحين التقديم .

باستيليه الشيكولاته

المقادير:

- ربع كيلو شيكولاته كتل

الطريقة:

١ - تسيح الشيكولاته على حمام مائى.

٢ - تترك لتبرد حتى يغلظ قوامها وقبل أن تتجمد.

٣ - تصب بمعلقة صغيرة على هيئة نقطة كبيرة على ورقة زبد.

٤ - تترك لتبرد فى الثلاجة ثم تنزع من على الورق وتغلف .

الكرملة

المقادير:

- ٣ ملاعق كبيرة سكر
- ٣ ملاعق ماء

الطريقة:

١- في إنا نضع السكر والماء على نار هائة حتى يحمر لونه .

٢- يصب وهو ساخن في قالب مبلل بالماء ويترك بدون تحريك حتى يتجمد.

حلوى المشمش

المقادير:

- ربع كيلو مشمش
- ٢ كوب سكر
- ربع كوب كستر
- ٤ بيضات
- ليمونة
- نصف كوب لبن
- ملعقة سمن

الطريقة:

١- يضرب صفار البيض مع الفانيليا جيداً.

٢- نضيف السكر إلى البيض مرة أخرى حتى يصبح كالكريمة .

٣- يضاف مسحوق الكستر واللبن بالتدريج.

٤- ويرفع على النار حتى يصل إلى درجة الغليان مع التقليب المستمر .

٥- تصب الكريمة فى قالب وتترك لتبرد مع التقليب حتى لاتتكون قشرة .

٦- يصفى المشمش ويضاف له الليمون والسكر وقليل من الماء ويترك عشر دقائق على نار هادئة ثم يرفع من على النار ويصفى ويمرر عبر مصفاة سلك ويترك ليبرد .

٧- فى إناء آخر يضرب بياض البيض جيداً حتى يكون هشاً.

٨- يضاف باقى السكر إلى الفاكهة المهروسة وتقلب جيداً ويضاف إليها بياض البيض المضروب.

٩- يصب الخليط فى قالب مدهون بالزبد يوضع فى فرن ٢ دقيقة.

١٠- يقدم قالب المشمش مع الكريمة السابق تبريدها.

حلوى البطاطا

المقادير:

- نصف كيلو بطاطا
- ثلث أرباع كوب زبد
- ٣ بيضة
- ٢ كوب دقيق
- نصف كوب سكر
- ٢ ملعقة بيكنج بودر

الطريقة :

١- بعد سلق البطاطا تقشر وتصفى بمصفاه.

٢- بعد التصفية توضع فى إناء مع الدقيق والبيكنج بودر مع التقليب المستمر حتى نحصل على خليط ناعم .

٣- يضرب الزبد مع السكر فى إناء آخر حتى يتكون خليط الكريمة ويدوب السكر .

٤- يصب الزبد إلى عجينة البطاطا وإضافة البيض ويضرب جيداً.

٥- تفرد العجينة بالنشابة وتقسم بالكوب .

٦- ترص فى صينية مدهونة .

٧- تخبز فى الفرن عشر دقائق حتى تحمر وتقدم ساخنة .

حلوى البرتقال

الطريقة :

١- يقشر البرتقال ويقطع شرائح

٢- ترص شرائح البرتقال فى إناء وترس بالسكر الوفير.

٣- يجمل الطبق بوحدات الكريز.

٤- يحفظ فى الثلاجة إلى حين التقديم.

٥- يمكن وضع الكريمة على الوجه ايضا .

حلوى التين

المقادير :

- ربع كيلو تين
- ٢ رغيف فينو
- نصف كيلو لبن

الطريقة :

١ - يحمص العيش.

٢ - يصب اللبن على العيش المحمص والتين.

٣ - ترفع الاناء على النار حتى يغلى.

٤ - تقلب الحلوى فى سلطانية للتقديم .

حلوي أبو فروة

المقادير :

- ربع كيلو أبو فروة
- مربى تفاح
- ربع كوب قشدة
- ثلث كوب سكر
- فانيليا
- نصف كوب سكر

الطريقة :

١ - يقطع ابو فروة ويشوى فى الفرن.

٢ - يقشر ويوضع مع السكر وكوب ماء.

٣ - يوضع على النار ويترك حتى ينضج مع ضرب المربى .

٤ - يوضع الخليط فى كؤوس وتضرب القشدة مضاف لها السكر والفانيليا .

٥ - يجمل الكؤوس بالكريمة ثم تحفظ لحين تقديمها فى الثلاجة.

تفاح في الفرن

الطريقة :

١- بعد غسل التفاح وتفريغ ما به من بذور .

٢- تملأ وسط التفاحة بالمربى.

٣- يرص التفاح في صينية مع رشه بالسكر وأى عصير .

٤- يخبز فى فرن متوسط الحرارة.

٥- بعد النضج يكتسب لون بنى ويقدم.

حلوى القرع العسلي

المقادير للصلصة :

- ٤ كوب لبن
- ٤ ملعقة سمن
- ٤ ملعقة دقيق
- ٤ بيضات
- سكر
- فانيليا
- ماء ورد

للحشو :

مبشور جوز هند - سكر - ماء ورد

للقرع :

- ٢ كيلو قرع عسلى
- كيلو سكر
- ٢ كوب ماء
- ٢ ملعقة بقسماط

الطريقة :

١- بعد تقشير القرع يقطع إلى شرائح ويرش بالسكر مع وضع الماء ويترك على النار حتى ينضج ويصفى .

٢- نضع السمن على الصلصة فى الدقيق ويوضع على النار حتى يغلظ قوامه وعندما يبرد نضع البيض والفانيليا ويقلب.

٣- بعد وضع الحشو مع القرع نضع الصلصة البيضاء مع التقليب المستمر.

٤- تدهن الصينية بالسمن ،يصب فيها الخليط ثم تغطى بباقى الصلصة مع وضع البقسماط وملعقة سمن.

٥- يخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى ينضج ويقدم .

حلقات الحلوى بالطريقة الفرنسية

المقادير :

- ٣ ملعقة كبيرة سكر
- ربع كوب سمن
- كوب وربع دقيق
- ملعقة صغيرة مبشور قشر ليمون
- زيت للتحمير.
- ذرة ملح
- كوب ماء
- ٤ بيضات
- ملعقة صغيرة فانيليا

مقادير الغطاء السكري :

- كوب ماء ساخن
- ربع كوب سمن
- فانيليا
- ٤ ملعقة سكر

الطريقة :

١- نضع السمن والماء والسكر فى إناء ويرفع على النار حتى تذوب السمن ويبدأ الخليط فى الغليان.

٢- يرفع الاناء من على النار ويضاف الدقيق مع الملح دفعة واحدة مع التقليب بقوة .

٣- يعاد الاناء على النار الهادئة مع التقليب المستمر بقوة حوالى دقيقة حتى تصبح العجينة على هيئة كرة ثم تبعد عن النار وتترك لتبرد.

٤- يضاف البيض (نلاحظ عند اضافة البيض تفكك العجينة ومع التقليب تعود إلى تماسكها) مع إضافة مبشور قشر الليمون والفانيليا.

٥- يقص ورق قصدير إلى دوائر وتدهن بالزيت ويعبأ العجين فى كيس عجين ينتهى بقمع ذى فتحة واسعة نوعاً وتعمل به دوائر على ورق القصدير وتترك الدوائر لمدة ٢٠- ٣٠ دقيقة قبل القلى.

٦- فى تلك الاثناء يمكن تجهيز الغطاء السكري بإضافة الماء الساخن إلى السكر الناعم وخفقه جيداً حتى ينعم ويضاف الفانيليا.

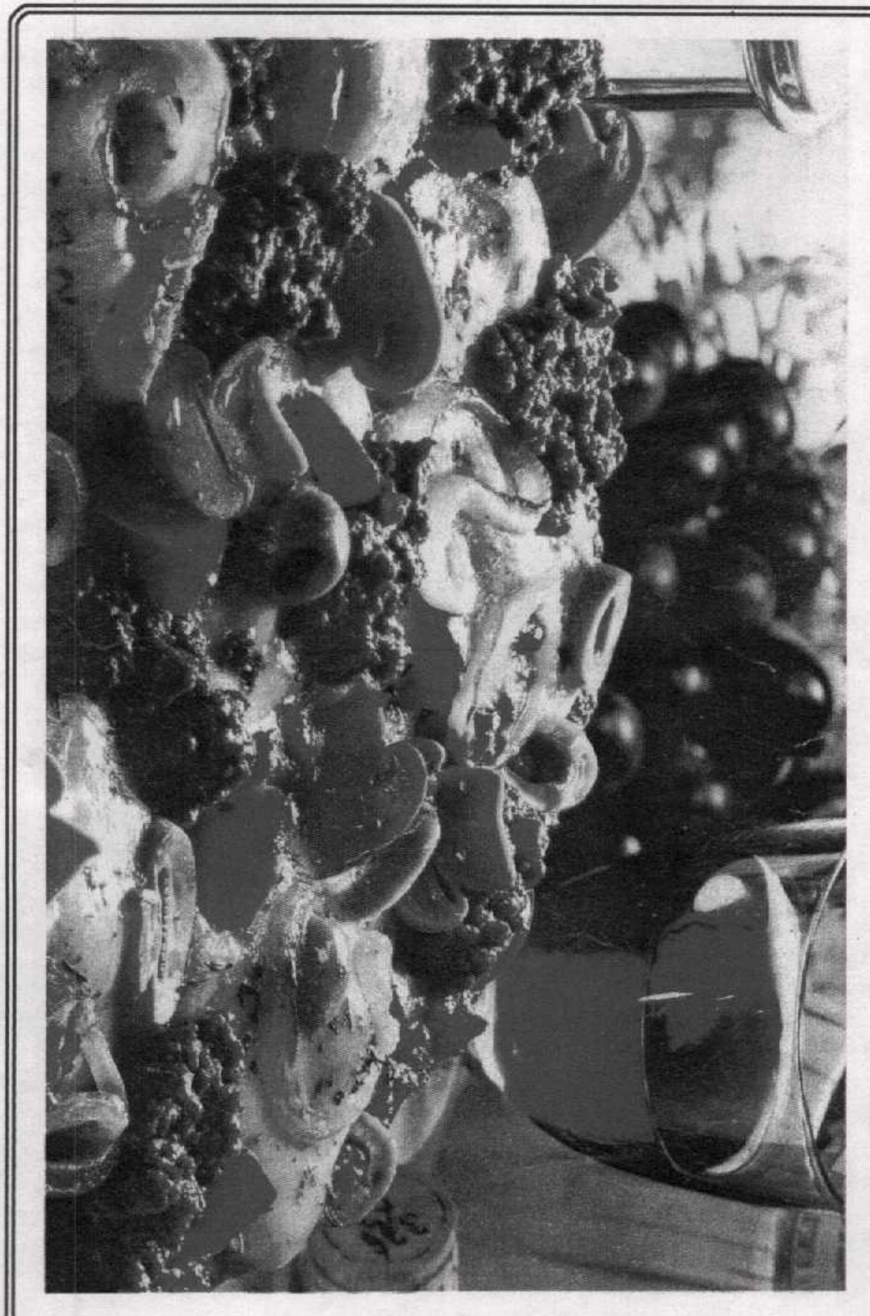
٧- نضع كمية كافية من الزيت الغزير فى إناء عميق ويترك ليسخن على نار متوسطة الحرارة وتوضع الحلقات فى الزيت مع الورق ثم تقلب الحلقة على الوجه الآخر فتصبح الورقة إلى أعلى فيسهل رفعها بإستخدام شوكتين مع ترك مسافة بين كل واحدة .

٨- وتترك حتى تحمر وترفع من على النار وتوضع على ورقة قابلة للامتصاص.

٩- يغمر وجه الوحدات وهى دافئة فى الغطاء السكرى وترص إلى جانب بعضها حتى يجف الغطاء وترص فى طبق للتقديم.



الكوكتيل
وسلطات الفاكهة



كوكتيل وسلطة الفاكهة

الكوكتيل وسلطات الفاكهة

كوكتيل الموز باللبن

المقادير :

- ٦ ثمرات من الموز
- ٢ كوب لبن
- ٢ ملعقة كبيرة سكر
- ٢ ملعقة ليمون
- عصير برتقالتين

الطريقة :

١ - تخلط جميع توضع فى الخلاط

٢ - تصب فى كؤوس وتقدم مثلجه.

كوكتيل جوافة باللبن

المقادير :

- ٤ ثمرات جوافة
- نصف كوب لبن
- ٣ ملاعق سكر

الطريقة :

١ - تغسل الجوافة ،وتقشر وتخلى من البذور وتقطع .

٢ - توضع فى الخلاط مع اللبن والسكر خمس دقائق .

٣ - تصب فى كؤوس ويجمل الوجه بالكريمة وتقدم فوراً حتى لايتغير لونها.

كوكتيل الجزر والموز

المقادير :

- ٤ ثمرات موز
- ٢ جزر مبشور
- ٣ ملعقة سكر
- عصير ٣ برتقالات
- عصير ليمونة

الطريقة :

١- يهرس الموز بالشوكة ويضاف له عصير الليمون والجزر والسكر وعصير البرتقال .

٢- يقلب ويوضع فى الخلاط دقائق ثم يصب فى اكواب مجملة بالكريمة أو نوع من الفاكهة ويقدم.

كوكتيل الفراولة بالموز

المقادير :

- كوب فراولة
- كوب لبن
- ٣ ثمرات موز
- ٣ ملاعق سكر

الطريقة :

١- تغسل الفراولة وينزع اعناقها .

٢- توضع الفراولة مع اللبن والموز فى الخلاط دقائق.

٣- تصب فى كؤوس وتقدم.

كوكتيل اللبن

المقادير :

- صفار ٢ بيضة
- ٣ كوب لبن
- كوب سكر
- فانيليا
- ٤ ملعقة كريمة
- عصير ليمونة

الطريقة :

١ - تخلط جميع المقادير فى الخلاط

٢ - تصب فى كؤوس وتقدم مع قطع الثلج

سلطة فاكهة مشكلة

المقادير :

موز - رمان - بلح

الطريقة :

١ - تجهز المقادير وتقشر وتقطع قطع صغيرة .

٢ - يعمل الشراب ويترك حتى يبرد

٣ - بعد عمل الشراب تسقى الفاكهة بالشراب وتجمل بالكريمة المضروبة .

سلطة البرتقال

المقادير:

- ٤ ثمرات موز
- عصير ٤ برتقالات
- ٤ ملعقة سكر

الطريقة:

١- يقطع الموز حلقات

٢- يصب عليه عصير البرتقال المحلى بالسكر .

٣- يصب فى كؤوس ويقدم.

سلطة التفاح

المقادير:

- ٤ تفاحات
- سكر للتحلية
- عصير ٤ برتقالات
- زبيب

الطريقة:

١- ينقع الزبيب فى عصير البرتقال مع السكر

٢- يقطع التفاح قطع صغيرة ورفيعة وتوضع إلى الخليط السابق .

٣- تصب فى كؤوس وتقدم بقطع الثلج.

سلطة الموز

المقادير :

٢ تفاحة	– ٢ موزة
– عصير برتقالة	– ٢ ملعقة سكر

الطريقة :

١ – يقشر التفاح والموز ويقطع قطع صغيرة

٢ – يصب على الخليط السابق عصير البرتقال والسكر ويقلب.

٣ – يصب فى الكؤوس وتقدم.

سلطة فاكهة الموسم

المقادير :

– ربع كيلو عنب	– ٤ تفاحات
– ٤ مانجو	– حبات فراولة
– مشمش	– ٤ خوخ
– ٢ كوب سكر	– ٢ كوب ماء
– عصير ليمون	– ماء ورد

الطريقة :

١ – تخلط جميع الفاكهة بعد تقشيره وتقطعها فى إناء.

٢ – يذاب السكر مع ملعقة ماء الورد إلى الخليط السابق .

٣- يضاف عصير الليمون على الفاكهة ويقلب خحتى يختلط الفاكهة.

٤- تصب فى اطباق للتقديم.

سلطة الكمثري

المقادير:

- ٥ وحدات كمثرى
- ٥ تفاحات
- ٢ كوب سكر

الطريقة:

١- ترص وحدات الكمثرى دائريا فى الطبق.

٢- توضع فى الوسْط شرائح التفاح.

٣- يمكن تقديمها بالشراب السكرى أو بدونه حسب الرغبة.

سلطة البطيخ والشمام

المقادير:

- ربع بطيخة
- شمامة صغيرة
- عصير ليمون

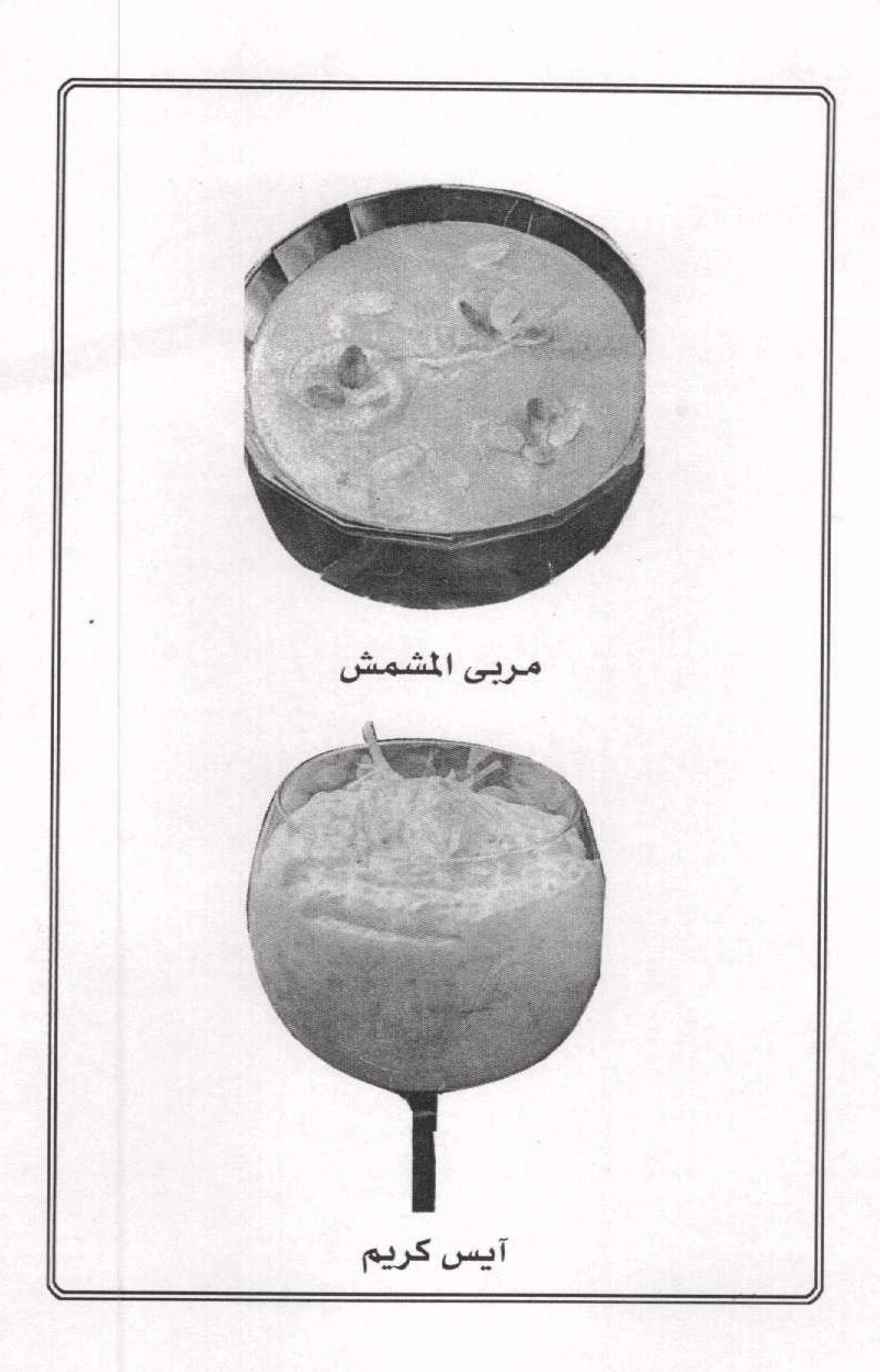
الطريقة:

١- تقطع البطيخة قطع صغيرة وترص فى طبق الفاكهة دائرياً.

٢- تقطع الشمامة حلقات وتدور حول البطيخة مع رش قليل من السكر.

٣- نضيف إلى الخليط السابق عصير الليمونة على خفيف وتقدم.

الملحقات



مربى المشمش

آيس كريم

المثلجات

الايس كريم

المقادير :

- كوب شيكولاته قطع
- ٨ بيضات
- ٥ ورقات جيلاتين
- بسكويت
- ٢ كوب سكر سنترفيش
- كوب كريمة لبانى
- عصير فاكهة

الطريقة :

١ – ينقع الجيلاتين فى الماء.

٢ – يضرب صفار البيض مع السكر حتى يصير هشاً

٣ – يضاف لصفار البيض عصير الفاكهة ملعقة ملعقة مع استمرار الضرب .

٤ – يوضع الخليط على حمام مائى على النار مع التقليب ويترك حتى يبدأ الغليان وترفع من على النار .

٥ – ينشل ورق الجيلاتين من الماء وتسيح فى الطاسة على النار ويضاف إلى الكريمة ويضرب جيداً حتى تختلط الكريمة بالجيلاتين .

٦ – تقسم الكريمة جزءين وتوضع الشيكولاته مع ملعقة الماء على حمام مائى حتى تذاب وتضاف إلى جزء من الكريمة .

٧- ثم تقسم القشدة جزءين ايضا يضاف جزء إلى الكريمة السادة وجزء إلى كريمة الشيكولاته مع التقليب بخفة .

٨- نضع البسكويت فى عصير الفاكهة حتى يذاب ويوضع فى القالب ثم الكريمة السادة وبعدها كريمة الشيكولاته ويغطى السطح بورقة مدهونة زيت .

٩- يوضع الخليط فى الفريزر ويترك وعند التقدم يقلب فى طبق التقديم .

١٠ - يجمل الايس كريم بوردات من القشدة ويقدم .

جيلاتي الشيكولاته

المقادير :

- ثمن كيلو شيكولاته مبشور	- نصف كيلو لبن
- ٢ بيضة	- ربع كيلو قشدة
- سكر للتحلية	- فانيليا

الطريقة :

١- يضرب البيض جيداً ويضاف اللبن إلى الشيكولاته حتى تذوب .

٢- يضاف السكر والبيض المضرب ثم يصب الخليط وتضاف له القشدة المضروبة وتقلب حتى يجمد مع تجميل السطح ويقدم مثلجاً.

جيلاتي الفانيليا

المقادير :

- ٢ ملعقة كبير سكر
- صفار ٣ بيضات
- نصف كوب قشدة
- فانيليا
- كوب لبن

الطريقة :

١- نضع البيض والسكر واللبن ويضرب جيداً على حمام مائى حتى يغلظ قوامه مع ملاحظة عدم الغليان أثناء الضرب .

٢- يترك الخليط يبرد ثم يضاف له الفانيليا والقشدة ويقلب.

٣- يوضع الخليط فى آلة الجيلاتى أو الفريزر حتى يجمد مع التقليب على فترات ويقدم .

أيس كريم الفاكهة

المقادير :

- ٢ كوب ونصف قشدة مضروبة
- صفار ٤ بيضات
- فانيليا
- فواكه مشكلة ومقطعة
- ٤ ملعقة كبيرة سكر

الطريقة :

١- يضرب صفار البيض مع السكر والفانيليا حتى يغلظ قوامه.

٢- تضاف القشدة إلى الخليط السابق مع الضرب ثم إضافة الفاكهة وتقلب جيداً

٣- تصب فى كؤوس وتوضع فى الفريزر حتى تجمد مع التقليب على فترات .

خشاف المشمش

المقادير :

- نصف كيلو مشمش
- كوب ماء
- ربع كيلو سكر
- ماء ورد

الطريقة :

١- يغسل المشمش وتنزع النوى ويوضع فى السكر والماء على نار هادئة مع إزالة الريم .

٢- يبعد عن النار ويضاف له ماء الورد ويترد ليبرد

٣- يصب فى أطباق ويجمل بالكريمة وتقدم.

خشاف التفاح

نفس الطريقة السابقة مع وضع قرنفل أو قرفة .

عصير الفراولة

المقادير:

- كوب فراولة
- ٣ كوب سكر
- ٣ كوب لبن

الطريقة :

١- تغسل الفراولة وتنزع الاعناق .

٢- توضع فى الخلاط مضاف لها السكر واللبن ويضرب امدة دقيقة.

٣- يوضع العصير فى الثلاجة لحين تقديمه مع وضع مكعبات الثلج.

عصير الموز

المقادير:

- نصف كيلو موز
- ٢ كوب سكر
- ٢ كوب لبن
- عصير ليمونة على خفيف

الطريقة :

١- يقطع الموز ويوضع فى الخلاط.

٢- يضاف اللبن والسكر (وعصير الليمونة حتى لايسود لونه) ويضرب دقيقة

٣- يصب فى كؤوس ويوضع فى الثلاجة لحين التقديم.

عصير المشمش

المقادير:

- نصف كيلو مشمش
- كوب سكر
- مكعبات ثلج

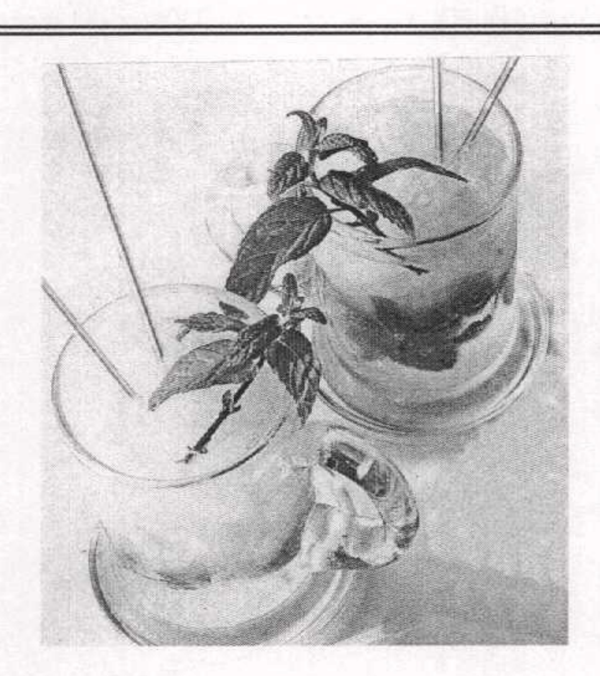
الطريقة:

١- يغسل المشمش وينزع النوى

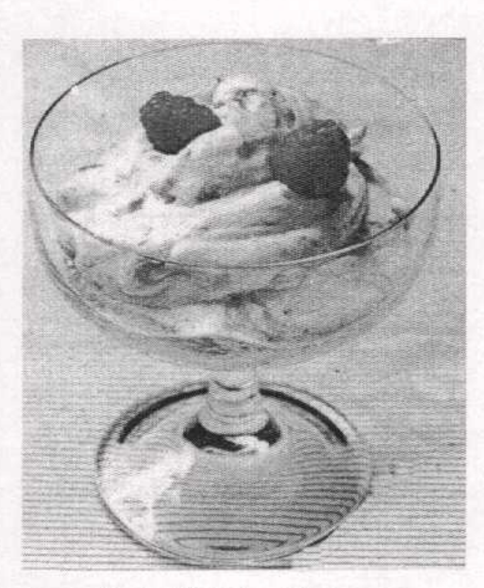
٢- يوضع فى الخلاط مضافا له السكر لمدة دقيقتين

٣- يحفظ فى الثلاجة لحين تقديمه مع مكعبات الثلج.

المشروبات



شراب المانجـــو



جيلاتى الفانيليا

المشروبات

شراب البرتقال

المقادير:

- ٤ كوب عصير برتقال
- ٤ كوب سكر
- ملعقة عصير ليمون
- ملعقة بنزوات

الطريقة:

١- يبشر جزء من البرتقال.

٢- يوضع البشر مع السكر ويترك.

٣- بعد عصر البرتقال يضاف إلى الخليط السابق ويقلب حتى يذوب السكر .

٤- يضاف عصير الليمون والبنزوات حتى يمتزج الخليط.

٥- يعسر القشر بشاشة ويضاف إلى الشراب .

٦- يعبأ فى زجاجات لحين الاستخدام .

شراب المانجو

المقادير:

- ٥ كوب عصير مانجو
- ٥ كوب سكر
- ٢ كوب ماء
- ملعقة كبيرة عصير ليمون
- ملعقة بنزوات مذابة فى الماء

الطريقة :

١- بعد تقشير المانجو تقطع وترش بجزء من السكر وملعقة واحدة عصير ليمون وتترك قليلا.

٢- تضاف لها السكر إلى مقدار الماء ويرفع على النار حتى يذوب السكر مع نزع الريم وتترك حتى يغلظ قوامها فيضاف لها عصير الليمون .

٣- يترك ليبرد ثم يضاف عصير المانجو مع البنزوات وتقلب

٤- تعبأ فى زجاجات محكمة الغلق .

شراب الخروب

المقادير:

- كيلو خروب
- كيلو سكر
- ملعقة عصير ليمون

الطريقة:

١- يطحن الخروب وينقع فى الماء لمدة يوم.

٢- يصفى الحروب ويضاف إلى الماء ويرفع على النار حتى يغلى .

٣- يصفى من الماء المغلى ويضاف مرة أخرى إلى ماء النقع الأول .

٤- يضاف إليه السكر ويغلى الخليط مع التقليب وقشط الريم.

٥- يضاف عصير الليمون إلى الخليط السابق ويترك يغلى مرة أخرى.

٦- يصفى ويعبأ فى زجاجات محكمة الغلق .

شراب التمرهندي

المقادير :

- كيلو تمر هندى
- ٦ كوب ماء
- ملعقتين عصير ليمون
- ٢ كوب سكر

الطريقة :

١- ينقع التمر هندى فى الماء لمدة يوم.

٢- يرفع على النار قليلا ثم يصفى بشاشة ثم يضاف له اكواب الماء .

٣- يضاف السكر ويرفع على النار حتى يذوب السكر ويغلى.

٤- نضيف عصير الليمون ويترك يغلى دقائق ثم يعبأ فى زجاجات

شراب الكركديه

المقادير :

- نصف كيلو كركديه
- ٢ كيلو سكر
- ملعقة كبيرة ليمون
- بنزوات

الطريقة :

١- ينقع الكركديه فى الماء لمدة يوم مع ١٥ كوب ماء.

٢- يحلى بالسكر وتذاب البنزوات مع الماء المغلى ثم تضاف للكركديه.

٣- يضاف عصير الليمون إلى الشراب ويقلب جيداً

٤- يعبأ فى زجاجات بعد تصفيته.

شراب العرقسوس

الطريقة

١- يرش العرقسوس بماء خفيف ويدعك باليد جيداً حتى يسود لونه.

٢- يوضع فى الشاشة وتربط مع إضافة البيكربوناته ويترك فى الماء.

٣- يصفى الشراب ويقدم مثلجاً

شراب اليوسفي

المقادير:

- ٨ كوب عصير يوسفى
- ١٠ كوب سكر
- ملعتين عصير ليمون
- بنزوات مذابة فى الماء المغلى

الطريقة:

١- يغسل اليوسفى ويبشر جزء منه.

٢- يضاف للبشر جزء من السكر ويقلب جيداً.

٣- يعصر اليوسفى ويضاف له السكر الباقى ويقلب حتى يدوب السكر .

٤- يصفى مع إضافة البنزوات وعصير الليمون مع التقليب .

٥- يصفى البشر بشاشة ثم يصب على الشراب السابق.

٦- يعبأ فى زجاجات معقمه.

شراب الفراولة

المقادير:

- نصف كيلو فراولة
- ٢ كوب ونصف سكر
- ملعقة عصير ليمون
- لون أحمر

الطريقة:

١ – تغسل الفراولة وينزع أعناقها .

٢ – توضع الفراولة متبادلة مع جزء من السكر وتترك حوالى ٧ ساعات.

٣ – يعصر فى شاشة ثم يضاف باقى السكر للعصير ويقلب جيداً.

٤ – يرفع الشراب على النار حتى يذوب السكر ويضاف اللون الأحمر.

٥ – يضاف عصير الليمون ويترك دقائق على النار .

٦ – يرفع الشراب ويصفى ويعبأ فى زجاجات جيدة الغلق.

شراب الرمان

المقادير:

- ٥ كوب عصير رمان
- ٢ كوب سكر
- ملعقة عصير ليمون
- بنزوات مذابة

الطريقة:

١ – يغسل الرومان ويفصل حباته.

٢- يوضع حبات الرمان فى شاشة وتعصر جيداً حتى نحصل على العصير .

٣- يضاف السكر إلى العصير مع التقليب حتى يذوب السكر ويضاف عصير الليمون والبنزوات .

٤- يصفى الشراب ويعبأ فى زجاجات محكمة الغلق .

شراب المشمش

المقادير :

- ٨ كوب عصير مشمش	- ١٠ كوب سكر
- ٤ ملعقة عصير ليمون	- ٤ كوب ماء

الطريقة :

١- بعد غسل المشمش ونزع النوى يرفع على النار مع إضافة الماء ويترك يغلى .

٢- يصفى المشمش للحصول على العصير فقط.

٣- يذاب السكر فى الماء على النار ثم يضاف عصير الليمون ويرفع بعيداً عن النار ويضاف عصير المشمش ويغلى دقائق على النار.

٤- يعبأ فى زجاجات معمقة .

شراب الليمون

المقادير:

- ٨ كوب عصير ليمون
- ١٠ كوب سكر
- ٢ كوب ماء
- قليل من البنزوات

الطريقة :

١- يبشر جزء من الليمون ويضاف له قليل من السكر ويقلب.

٢- يعصر الليمون ويصفى بشاشة للحصول على العصير.

٣- يوضع السكر والماء على النار هادئة حتى يدوب السكر مع نزع الريم ويترك يغلى دقائق.

٤- يصفى بشاشة ويضاف إلى شراب الليمون ويقلب.

٥- يضاف له البزوات المذابة فى الماء المغلى ويقلب وتعبأ فى زجاجات محكمة الغلق .



محتويات الكتاب

الفهرس

الكيكات

الجاتوهات

التورتات

الحلويات

الاطباق الساخنة

الكريمات

البسكويتات

الحلوى

المربات

حلوي الفاكهة

الكوكتيل وسلطات الفاكهة

المثلجات

المشروبات